SILVERCREST®

KITCHEN TOOLS

(AT)
(NL)

Espressomaschine SEM 1100 A2

(DE) (AT) (CH) **Espressomaschine**
Bedienungsanleitung

(FR) (CH) **Machine à expresso**
Mode d'emploi

(IT) (CH) **Macchina per caffè espresso**
Istruzioni per l'uso

(NL) **Espressomachine**
Gebruiksaanwijzing

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21 · D-44867 BOCHUM
www.kompernass.com
ID-Nr.: SEM 1100 A2-06/11-V2
IAN: 66926

SEM 1100 A2

DE
AT
CH

Inhaltsverzeichnis

Einführung 2
Vorwort 2
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung 2
Urheberrecht 2
Haftungsbeschränkung 3
Warnhinweise 3
Bestimmungsgemäße Verwendung 4
Sicherheit 4
Sicherheitshinweise 4
Lieferumfang / Transportinspektion 6
Entsorgung der Verpackung 6

Bedienelemente 7

Technische Daten 7

Erste Inbetriebnahme 8

Bedienung 8
Wassertank befüllen 8
Aufheizen vor jedem Gebrauch 9
Aufheizen nach längerer Standzeit/bei erster Inbetriebnahme 9
Espresso zubereiten 10
Cappuccino zubereiten 12
Tipps für den Milchschaum 14
Heißes Wasser erzeugen 14

Reinigen und Pflegen 15
Milchaufschäumer reinigen 15
Heißwasserdusche reinigen 16
Zubehörteile reinigen 16
Gerät reinigen 16
Gerät entkalken 16

Fehlerbehebung 18

Entsorgung 19
Gerät entsorgen 19

Garantie und Service 20

Importeur 20

DE
AT
CH

Einführung

Vorwort

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

mit dem Kauf dieses Gerätes haben Sie sich für ein Qualitätsprodukt von **SilverCrest** entschieden, welches hinsichtlich Technik und Funktionalität dem modernsten Entwicklungsstandard entspricht.

Lesen Sie die hier enthaltenen Informationen, damit Sie mit Ihrem Gerät schnell vertraut werden und seine Funktionen in vollem Umfang nutzen können.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Gebrauch.

Informationen zu dieser Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil der Espressomaschine SEM 1100 A2 (nachfolgend als Gerät bezeichnet) und gibt Ihnen wichtige Hinweise für den bestimmungsgemäßen Gebrauch, die Sicherheit, sowie die Bedienung des Gerätes.

Die Bedienungsanleitung muss ständig in der Nähe des Gerätes verfügbar sein. Sie ist von jeder Person zu lesen und anzuwenden, die mit der Bedienung des Gerätes beauftragt ist.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf und geben Sie diese mit dem Gerät an Nachbesitzer weiter.

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Alle Rechte, auch die der fotomechanischen Wiedergabe, der Vervielfältigung und der Verbreitung mittels besonderer Verfahren (zum Beispiel Datenverarbeitung, Datenträger und Datennetze), auch teilweise, sowie inhaltliche und technische Änderungen vorbehalten.

Haftungsbeschränkung

Alle in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen technischen Informationen, Daten und Hinweise für die Bedienung, entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung und erfolgen unter Berücksichtigung unserer bisherigen Erfahrungen und Erkenntnisse nach bestem Wissen.

Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibungen in dieser Anleitung können keine Ansprüche hergeleitet werden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund von Nichtbeachtung der Anleitung, nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommener Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

⚠ WARNUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu Verletzungen führen.

► Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

ACHTUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet einen möglichen Sachschaden.

Falls die Situation nicht vermieden wird, kann dies zu Sachschäden führen.

► Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Sachschäden zu vermeiden.

HINWEIS

► Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.

DE
AT
CH

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät dient ausschließlich dem Zubereiten von Espresso/Cappuccino und dem Erwärmen von Wasser. Es ist ausschließlich für die Nutzung in privaten Haushalten bestimmt. Nutzen Sie es nicht gewerblich.

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

⚠ WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

- ► Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.
- ► Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen.

Das Risiko trägt allein der Betreiber.

Sicherheit

In dem Kapitel „Sicherheitshinweise" erhalten Sie wichtige Sicherheitshinweise im Umgang mit dem Gerät.

Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Personen und Sachschäden führen.

Sicherheitshinweise

Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden Sicherheitshinweise:

⚠ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- ■ Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes oder heruntergefallenes Gerät nicht in Betrieb.
- ■ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.

- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie Reparaturen am Gerät nur von autorisierten Fachbetrieben oder dem Kundenservice durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Garantieanspruch.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Gefahr eines elektrischen Schlages!
- Fassen Sie das Gerät niemals mit nassen oder feuchten Händen an.
- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Verbrennungsgefahr! Einige Teile werden während der Benutzung sehr heiß!
- Bei der Benutzung des Gerätes entstehen heiße Dampfschwaden. Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht daran verbrühen! Halten Sie ausreichenden Abstand zum Dampf.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte und geerdete Netzsteckdose an.

ACHTUNG - SACHSCHÄDEN

- Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass sie die Sicherheitsanforderungen erfüllen werden.
- Schützen Sie das Gerät vor Feuchtigkeit und dem Eindringen von Flüssigkeiten.
- Schützen Sie das Gerät vor Stößen, Feuchtigkeit, Staub, Chemikalien, starken Temperaturschwankungen und zu nahen Wärmequellen (Öfen, Heizkörper).
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose; ziehen Sie niemals am Kabel.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.
- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem um das Gerät zu betreiben.
- Betreiben Sie das Gerät niemals in Räumen, in denen sich Temperaturen unter oder um 0 °C befinden. Bei Gefrieren des Wassers in den Leitungen oder im Wassertank, kann das Gerät beschädigt werden.
- Betreiben Sie das Gerät niemals im Freien. Dieses Gerät ist nur für die Verwendung in Innenräumen vorgesehen.

HINWEIS

► Eine Reparatur des Gerätes während der Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.

Lieferumfang / Transportinspektion

⚠ WARNUNG

Erstickungsgefahr!

► Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Espressomaschine
- Siebträger
- großes Espressosieb
- kleines Espressosieb
- Messlöffel mit Stopfer
- Bedienungsanleitung

HINWEIS

► Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.

► Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline.

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.

Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.

HINWEIS

► Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können.

Bedienelemente

❶ Wassertank
❷ Dampfregulierungsschalter
❸ Ein-/Aus-Schalter
❹ grüne Aufheizkontrollleuchte
❺ Funktionsdrehschalter
❻ Stopfer
❼ Aussparung für den roten Schwimmer
❽ Abtropfgitter
❾ Messlöffel mit Stopfer
❿ kleines Espressosieb
⓫ großes Espressosieb
⓬ Siebträger
⓭ Siebblockierer
⓮ Tropfenauffangschale
⓯ Heißwasserdusche
⓰ Milchaufschäumer
⓱ Griff
⓲ rote Kontrollleuchte

Technische Daten

Netzspannung	220 - 240 V ~ 50 Hz
Nennleistung	1100 W
Pumpendruck	ca. 1,5 MPa (15 bar)
Wasserbehälter (Max)	1,5 Liter
Energieverbrauch im Bereitschafts-zustand bis zur automatischen Abschaltung	ca. 31,3 Wh
Energieverbrauch im Aus-Zustand	0 Wh

DE
AT
CH

Erste Inbetriebnahme

1) Reinigen Sie den Siebträger ⓬, den Messlöffel ❾, die Espressosiebe ❿ ⓫, das Abtropfgitter ❽ und den Wassertank ❶ wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ beschrieben.
2) Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und hitzebeständige Unterlage. Achten Sie drauf, dass die Netzsteckdose in erreichbarer Nähe ist.
3) Setzen Sie das Abtropfgitter ❽ so ein, dass der rote Schwimmer durch die Aussparung ❼ im Abtropfgitter ❽ ragen kann.
4) Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose.
5) Gehen Sie vor der ersten Verwendung folgendermaßen vor, um die internen Leitungen zu reinigen:
6) Lassen Sie Wasser für ca. 5 Tassen Espresso durch das Gerät laufen. Lesen Sie hierzu das Kapitel „Bedienung“.
7) Lassen Sie für ca. 30 Sekunden Dampf erzeugen. Lesen Sie hierzu das Kapitel „Bedienung“.

HINWEIS

► Bei der ersten Benutzung kann es sein, dass die Pumpe schon hörbar arbeitet, Geräusche entstehen, jedoch noch kein Wasser aus dem Gerät kommt. In diesem Fall drehen Sie den Dampfregulierungsschalter ❷ in Richtung „+“, so dass die Luft aus den Leitungen des Gerätes entweichen kann (der Funktionsdrehschalter ❺ steht auf der Position „ “). Nach etwa 20 Sekunden ist die Luft entwichen, die Geräusche verschwinden und Wasser tritt aus dem Gerät aus.

Bedienung

Wassertank befüllen

HINWEIS

► Verwenden Sie für die Zubereitung von Espresso/Cappuccino ausschließlich frisches Trinkwasser.

1) Ziehen Sie den Wassertank ❶ nach oben heraus, öffnen Sie den Deckel und füllen Sie ihn mit Wasser:
Füllen Sie mindestens Wasser bis zur Min-Markierung ein.
Füllen Sie nie mehr Wasser als bis zu Max-Markierung ein.
2) Schieben Sie den Wassertank ❶ wieder so auf das Gerät, dass es in den Schienen am Gerät heruntergleitet und fest sitzt.

■ Sie können den Wassertank ❶ auch befüllen, ohne dass Sie ihn vom Gerät abnehmen. Öffnen Sie dafür einfach den Wassertankdeckel und füllen Sie Wasser mit einer Flasche o.ä. ein. Achten Sie dabei darauf, dass kein Wasser neben den Wassertank ❶ läuft.

Aufheizen vor jedem Gebrauch

Bevor Sie einen Espresso oder Cappuccino zubereiten können, muss das Gerät aufheizen.

1) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter ❸ an. Der Funktionsdrehschalter ❺ steht auf der Position „⏦“.
2) Die rote Kontrollleuchte ⓲ leuchtet.
3) Warten Sie, bis die grüne Aufheizkontrollleuchte ❹ leuchtet.

Sie können nun einen Espresso/Cappuccino zubereiten.

Aufheizen nach längerer Standzeit/ bei erster Inbetriebnahme

Heizen Sie das Gerät, wenn Sie es längere Zeit nicht benutzt haben, folgendermaßen auf:

1) Füllen Sie Wasser in den Wassertank ❶.
2) Legen Sie das große ⓫ oder das kleine Espressosieb ⓾ in den Siebträger ⓬.
3) Setzen Sie den Siebträger ⓬ in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung „INSERT“ am Gerät einsetzen und dann gegen den Uhrzeigersinn, bis zur Markierung „LOCK“ am Gerät, drehen.
4) Stellen Sie eine Tasse unter den Siebträger ⓬.
5) Drehen Sie den Dampfregulierungsschalter ❷ zu (bis zum Anschlag in Richtung „ - “ drehen).
6) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter ❸ an.
7) Die rote Kontrollleuchte ⓲ leuchtet.
8) Drehen Sie den Funktionsdrehschalter ❺ auf die Position „ “. Die Pumpe beginnt, Wasser in das Gerät zu pumpen. Sobald das Wasser aus den Siebträger-Öffnungen tritt, drehen Sie den Funktionsdrehschalter ❺ wieder auf die Position „⏦“.
9) Sobald die grüne Aufheizkontrollleuchte ❹ leuchtet, drehen Sie den Funktionsdrehschalter ❺ auf die Position „“. Lassen Sie das Wasser ca. 1 Minute durchlaufen. Es kann sein, dass Sie zwischendurch die Tasse leeren müssen. Stoppen Sie dafür kurz den Vorgang.
10) Nach ca. 1 Minute drehen Sie den Funktionsdrehschalter wieder auf die Position „⏦“.
11) Warten Sie, bis die grüne Aufheizkontrollleuchte ❹ wieder leuchtet. Das Aufheizen ist abgeschlossen. Sie können nun Espresso zubereiten.

DE
AT
CH

Espresso zubereiten

HINWEIS

► Falls Sie vor der Espressozubereitung heißen Dampf aus der Maschine bezogen haben, empfehlen wir Ihnen vor der Espressozubereitung etwas heißes Wasser zu beziehen. Ansonsten kann es sein, dass der Espresso verbrannt schmeckt. Halten Sie eine leere Tasse unter den Milchaufschäumer ⓰. Drehen Sie den Dampfregulierungsschalter ❷ in Richtung „+". Drehen Sie den Funktionsdrehschalter ❺ auf die Position „ ", so dass heißes Wasser aus der Düse tritt. Warten Sie einige Sekunden, bevor Sie den Funktionsdrehschalter ❺ wieder auf die Position „" drehen. Drehen Sie dann den Dampfregulierungsschalter ❷ wieder zu (in Richtung „-").

HINWEIS

► Stellen Sie immer sicher, dass das Espressosieb ⓾ ⓫ sauber ist und von Espressopulver-Resten befreit ist.

1) Wenn das Gerät aufgeheizt ist:
   Um einen Espresso zuzubereiten, setzen Sie das kleine Espressosieb ⓾ in den Siebträger ⓬ ein.
   Um zwei Espressi zuzubereiten, setzen Sie das große Espressosieb ⓫ in den Siebträger ⓬ ein.

2) Füllen Sie das kleine Espressosieb ⓾ bis zur Max-Markierung mit Espressopulver. Dies entspricht ca. 7g Pulver, oder einem gestrichenem Messlöffel ❾.
   oder...
   Füllen Sie das große Espressosieb ⓫ bis zur Max-Markierung mit Espressopulver. Das entspricht ca. 7g + 7g Pulver, oder zwei gestrichenen Messlöffeln ❾.

3) Verdichten Sie das Espressopulver mit Hilfe des Stopfers am Gerät ❻. Füllen Sie danach, falls nötig, weiteres Espressopulver nach, so dass das Espressosieb ⓾ ⓫ bis zur Max-Markierung gefüllt ist. Verdichten Sie das Espressopulver danach erneut.

HINWEIS

► Das Verdichten des Espressopulvers ist ein wesentlicher Vorgang bei der Zubereitung eines Espressos. Wird das Espressopulver sehr stark gepresst, so läuft der Espresso langsam durch und es gibt mehr Crema. Ist das Espressopulver nicht so stark verdichtet, läuft der Espresso schnell durch, es entsteht nur wenig Crema.

4) Setzen Sie den Siebträger ⓬ in das Gerät ein, indem Sie ihn an der Markierung „INSERT“ am Gerät einsetzen und dann gegen den Uhrzeigersinn, bis zur Markierung „LOCK“ am Gerät, drehen.

5) Stellen Sie eine (oder zwei) Tasse(n) unter die Siebträger-Öffnungen. Wir empfehlen, die Tassen vorher mit heißem Wasser auszuspülen, damit der Espresso nicht so schnell abkühlt.

6) Wenn die grüne Aufheizkontrollleuchte ❹ leuchtet, können Sie nun den Funktionsdrehschalter ❺ auf die Position „ “ drehen. Der Espresso läuft in die Tasse(n).

⚠ WARNUNG

Entnehmen Sie niemals den Siebträger ⓬ während der Espressoausgabe!

Die entstehenden Spritzer des heißen Espressos führen zu Verletzungen!

► Stellen Sie immer sicher, dass der Funktionsdrehschalter ❺ auf „ “ steht, bevor Sie den Siebträger ⓬ entfernen.

HINWEIS

► Dieses Gerät ist mit einer Vorbrühfunktion ausgestattet. Das bedeutet, dass das heiße Wasser, bevor es durch das Espressopulver gedrückt wird, für kurze Zeit im Siebträger steht. Dies verfeinert das Aroma des Espressos.

7) Wenn die Tasse(n) bis zur gewünschten Menge gefüllt sind (ca. 20 ml), drehen Sie den Funktionsdrehschalter ❺ wieder in die Position „ “.

Sie können den Espresso nun trinken.

8) Stellen Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter ❸ aus.

HINWEIS

► Nach 3 Minuten schaltet sich das Gerät automatisch aus.

9) Entfernen Sie nach jedem Gebrauch das Espressopulver aus dem Espressosieb ⓾ ⓫. Entnehmen Sie den Siebträger ⓬ aus dem Gerät. Klappen Sie den Siebblockierer ⓭ nach oben, so dass das Espressosieb ⓾ ⓫ nicht aus dem Siebträger ⓬ herausfallen kann. Entleeren Sie nun das Espressosieb ⓾ ⓫. Entsorgen Sie das Espressopulver oder die Espressopads immer umweltgerecht, zum Beispiel im Bioabfall.

HINWEIS

► Reinigen Sie die Heißwasserdusche ⓯ unbedingt nach jedem Gebrauch. Lesen Sie hierzu das Kapitel „Reinigen und Pflegen“.

HINWEIS

► Entleeren Sie regelmäßig die Tropfenauffangschale ⓮, spätestens jedoch, wenn der rote Schwimmer in der Aussparung ❼ des Abtropfgitters ❽ zu sehen ist.

HINWEIS

► Sie können auch Espresso-Pads für die Zubereitung des Espressos verwenden. Verwenden Sie nur Espresso-Pads die dem ESE-Standard entsprechen. Bei dem ESE-Standard handelt es sich um ein von führenden Espresso-Pads-Herstellern angenommenes System, das eine einfache und saubere Zubereitung von Espresso möglich macht.

Cappuccino zubereiten

⚠ WARNUNG

Seien Sie vorsichtig im Umgang mit dem Dampf zur Milchschaumerzeugung!

Der heiße Dampf oder heiße Spritzer führen zu Verletzungen!

► Bedienen Sie den Dampfregulierungsschalter ❷ immer langsam.

1) Füllen Sie einen Aufschäumbehälter (vorzugsweise aus rostfreiem Stahl) zu einem Drittel mit kalter Milch.
2) Stellen Sie sicher, dass der Dampfregulierungsschalter ❷ zugedreht ist (bis zum Anschlag in Richtung „ - “ drehen).
3) Schieben Sie den Milchaufschäumer ⓰ zur Seite heraus. Fassen Sie ihn dabei nur am Griff ⓱ an.
4) Drehen Sie den Funktionsdrehschalter ❺ auf die Position „♨“. Warten Sie, bis die grüne Aufheizkontrollleuchte ❹ leuchtet.
5) Halten Sie ein leeres Gefäß unter den Milchaufschäumer ⓰. Drehen Sie langsam den Dampfregulierungsschalter ❷ in Richtung „+“. Kondenswasser/ Spritzer kommen aus der Düse. So wird die Düse und der Wasserkreislauf im Inneren des Gerätes gereinigt.
6) Wenn nur noch Dampf aus der Düse tritt, drehen Sie den Dampfregulierungsschalter ❷ in Richtung „-“, bis kein Dampf mehr aus der Düse kommt. Schütten Sie das Wasser aus dem Gefäß weg.
7) Halten Sie nun den Aufschäumbehälter in der Hand, um die Milchtemperatur zu fühlen, und führen Sie die Düse des Milchaufschäumers ⓰ leicht in die Milch. Halten Sie den Aufschäumbeälter dabei ein wenig schräg.

8) Drehen Sie langsam den Dampfregulierungsschalter ❷ in Richtung „+“.

9) Bewegen Sie den Aufschäumbehälter kreisförmig und halten Sie dabei die Spitze der Düse knapp unter die Milchoberfläche: tief genug, dass die Milch nicht in alle Richtungen spritzt und hoch genug, dass ein dicker Schaum erzeugt wird. Machten Sie es richtig, ist dabei ein tiefes Brummgeräusch zu hören.

10) Wenn der Milchschaum hochsteigt, führen Sie die Düse tiefer ein, um die nächste „Schicht“ aufzuschäumen und ein Anbrennen des Schaums zu vermeiden.

11) Tauchen Sie schließlich die Düse vollständig ein und drehen Sie den Dampfregulierungsschalter ❷ etwas zu, so dass die Milch erhitzt wird. Halten Sie den Aufschäumbehälter leicht schräg, so dass die Milch sanft herumwirbelt, während sie mit der Düse umgerührt wird.

12) Wenn der Milchschaum die gewünschte Konsistenz und Temperatur hat, drehen Sie den Dampfregulierungsschalter ❷ zu (bis zum Anschlag in Richtung „ - “ drehen).

13) Ziehen Sie erst dann die Düse aus der Milch.

14) Stellen Sie den Funktionsdrehschalter ❺ auf die Position „ “.

HINWEIS

► Benutzen Sie zur Zubereitung von Cappuccino immer größere Tassen als für Espresso, da noch aufgeschäumte Milch hinzugefügt wird.

15) Gehen Sie für die Zubereitung des Cappuccinos genauso vor, als würden Sie einen Espresso zubereiten (siehe Kapitel „Espresso zubereiten“/das Aufheizen ist nicht mehr nötig). Lassen Sie das Wasser nur ca. doppelt so lange durchlaufen, wie bei einem Espresso (ca. 40 ml).

16) Stellen Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter ❸ aus.

HINWEIS

► Nach 3 Minuten schaltet sich das Gerät automatisch aus.

17) Geben Sie nun die aufgeschäumte Milch in den zuvor vorbereiteten Espresso. Der Cappuccino ist nun fertig. Sie können ihn nach belieben zuckern oder ihn mit Kakaopulver bestreuen.

HINWEIS

► Sie können mit dem Milchaufschäumer ⓰ auch andere Flüssigkeiten, wie Kakao oder Tee erhitzen.

HINWEIS

► Reinigen Sie den Milchaufschäumer ⓰ unbedingt nach jedem Gebrauch. Lesen Sie hierzu das Kapitel „Reinigen und Pflegen“.

DE
AT
CH

Tipps für den Milchschaum

- Jede Art von Milch lässt sich prinzipiell aufschäumen, auch Soja- und Reismilch. Einige Milchsorten lassen sich allerdings nur mit Einschränkungen aufschäumen.
- Entrahmte oder Magermilch brennt nicht so leicht an wie Vollmilch, bei zu geringem Fettgehalt besteht allerdings das Risiko, dass sich die Milch nicht gut aufschäumen lässt. Benutzen Sie daher möglichst eine Milch mit 3,5% oder 1,5% Fettanteil.
- Gut gekühlte Milch lässt sich besser aufschäumen als weniger kalte.
- Schäumen Sie die Milch kein zweites Mal auf, da sie sonst anbrennt.
- Lassen Sie aufgeschäumte Milch ca. 30 Sekunden lang stehen, bevor Sie den Schaum auf den Espresso geben. So platzen größere Blasen und noch flüssige Milch sinkt nach unten. Sie können dann den feinen Schaum auf den Espresso geben.

Heißes Wasser erzeugen

1) Wenn das Gerät aufgeheizt ist:
2) Stellen Sie eine Tasse unter den Milchaufschäumer ⓰.
3) Wenn die grüne Aufheizkontrollleuchte ❹ leuchtet, drehen Sie den Dampfregulierungsschalter ❷ auf „ + “.
4) Stellen Sie den Funktionsdrehschalter ❺ auf die Position „ “. Heißes Wasser tritt aus der Düse aus.
5) Wenn Sie die Heißwasserabgabe unterbrechen wollen, stellen Sie den Funktionsdrehschalter ❺ auf die Position „ “ und drehen Sie dann den Dampfregulierungsschalter ❷ zu (bis zum Anschlag in Richtung „ - “ drehen).
6) Stellen Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter ❸ aus.

HINWEIS

► Nach 3 Minuten schaltet sich das Gerät automatisch aus.

Reinigen und Pflegen

⚠ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose, bevor Sie das Gerät reinigen. Gefahr eines elektrischen Schlages!
- Lassen Sie das Gerät immer erst abkühlen, bevor Sie das Gerät reinigen. Verbrennungsgefahr!
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Gefahr eines elektrischen Schlages!

Milchaufschäumer reinigen

ACHTUNG - SACHSCHÄDEN

- Benutzen Sie niemals scheuernde, aggressive oder chemische Reinigungsmittel zur Reinigung des Gerätes. Diese greifen die Oberfläche des Gerätes an.

1) Stellen Sie einen leeren Behälter unter den Milchaufschäumer ⓰.
2) Drehen Sie den Dampfregulierungsschalter ❷ direkt nach dem Gebrauch auf „ + “ und lassen Sie einige Sekunden Dampf entweichen.
3) Drehen Sie den Dampfregulierungsschalter ❷ zu (bis zum Anschlag in Richtung „ - “ drehen), schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker.
4) Lassen Sie die Düse abkühlen.
5) Ziehen Sie die Düse ab und reinigen Sie diese sorgfältig in warmen Wasser.
6) Kontrollieren Sie, ob das kleine Loch in der Düse verstopft ist und reinigen Sie es gegebenenfalls mit einer Nadel.
7) Reinigen Sie das Dampfabgaberohr des Milchaufschäumers ⓰ mit einem feuchten Tuch.
8) Schieben Sie die Düse wieder auf das Dampfabgaberohr auf.

DE
AT
CH

Heißwasserdusche reinigen

Reinigen Sie die Heißwasserdusche ⓯ nach jedem Gebrauch:

1) Nachdem Sie den Espresso/Cappuccino zubereitet haben und den Siebträger ⓬ abgenommen haben, wischen Sie die gesamte Fläche der Heißwasserdusche ⓯ mit einem feuchten Tuch ab, so dass alle Pulverreste entfernt werden.
2) Stellen Sie dann eine leere Tasse unter die Heißwasserdusche ⓯ und drehen Sie den Funktionsdrehschalter ❺ auf die Position „ “. Wasser tritt aus der Heißwasserdusche ⓯ aus, und spült letzte Pulverreste heraus. Hierbei kann das Wasser ein wenig spritzen.
3) Stellen Sie nach ca. 20 Sekunden den Funktionsdrehschalter ❺ wieder in die Position „ “ und schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter ❸ aus.

Zubehörteile reinigen

1) Reinigen Sie den Siebträger ⓬, die beiden Espressosiebe ⓾ ⓫, den Wassertank ❶, den Messlöffel ❾ und das Abtropfgitter ❽ in warmen Wasser.

HINWEIS

► Wenn Sie Spülmittel in das Wasser geben, kann es sein, dass der Geschmack des Espressos beeinflusst wird. Falls die Verschmutzungen sich nur mit Spülmittel beseitigen lassen, spülen Sie die Teile hinterher immer mit viel klarem Wasser ab.

2) Trocknen Sie alle Teile.
3) Die Tropfenauffangschale ⓮ ist zur Reinigung in der Spülmaschine geeignet.

Gerät reinigen

Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch. Geben Sie gegebenenfalls etwas Spülmittel auf das Tuch.

Gerät entkalken

Entkalken Sie das Gerät regelmäßig. Nach ca. 200 Espressozubereitungen sollte das Gerät entkalkt werden. Je nach Härtegrad des Wassers in Ihrer Region kann dieser Wert abweichen.

Verwenden Sie zum Entkalken handelsüblichen Entkalker für Espressomaschinen. Gehen Sie so vor, wie in der Bedienungsanleitung des Entkalkers beschrieben.

Wenn Sie keinen Entkalker haben, können Sie alternativ wie folgt vorgehen:

1) Füllen Sie den Wassertank ❶ bis zur Max-Markierung.
2) Lösen Sie darin 2 Löffel (ca. 30 Gramm) Zitronensäure (erhältlich in Drogerien oder Apotheken) auf.
3) Setzen Sie den Wassertank ❶ in das Gerät ein.

4) Schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter ❸ ein. Der Funktionsdrehschalter ❺ muss auf der Position „-W-“ stehen. Der Dampfregulierungsschalter ❷ ist zugedreht.

5) Setzen Sie den Siebträger ⓬ ohne Espressopulver, in das Gerät ein und stellen Sie eine Tasse unter den Siebträger ⓬. Sobald die grüne Aufheizkontrollleuchte ❹ leuchtet, stellen Sie den den Funktionsdrehschalter ❺ auf die Position „ “.

6) Lassen Sie ca. 2 Tassen (Kaffeetassen) Wasser durchlaufen und stoppen Sie dann den Vorgang.

7) Halten Sie ein Gefäß unter den Milchaufschäumer ⓰.

8) Stellen Sie den Funktionsdrehschalter ❺ auf die Position „ “ und warten Sie, bis die grüne Aufheizkontrollleuchte ❹ leuchtet. Drehen Sie langsam den Dampfregulierungsschalter ❷ auf „ + “. Lassen Sie das Gerät für ca. 2 Minuten Dampf erzeugen.

9) Drehen Sie nach 2 Minuten den Dampfregulierungsschalter ❷ zu, stellen Sie den Funktionsdrehschalter ❺ auf „-W-“ und schalten Sie das Gerät aus.

10) Lassen Sie den Entkalker für ca. 15 Minuten einwirken.

11) Wiederholen Sie die Schritte 4 - 10 drei mal.

12) Stellen Sie dann den Funktionsdrehschalter ❺ auf die Position „ “ und lassen Sie das Wasser solange durchlaufen, bis der Wassertank ❶ leer ist.

13) Spülen Sie den Wassertank ❶ mit klarem Wasser aus und füllen Sie klares Wasser bis zur Max-Markierung ein.

14) Stellen Sie den Funktionsdrehschalter ❺ auf die Position „ “, sobald die grüne Aufheizkontrollleuchte ❹ leuchtet.

15) Lassen Sie das Wasser durchlaufen.

16) Wiederholen Sie die Schritte 13 - 15 drei mal.

17) Füllen Sie noch einmal Wasser in den Wassertank ❶.

18) Drehen Sie den Funktionsdrehschalter ❺ auf die Position „ “.

19) Halten Sie ein Gefäß unter den Milchaufschäumer ⓰ und drehen Sie langsam den Dampfregulierungsschalter ❷ auf „ + “ , sobald die grüne Aufheizkontrollleuchte ❹ leuchtet.

20) Drehen Sie nach ca. 1 Minute den Dampfregulierungsschalter ❷ zu (bis zum Anschlag in Richtung „ - “ drehen), stellen Sie den Funktionsdrehschalter ❺ auf „-W-“ und schalten Sie das Gerät aus.

HINWEIS

► Nach 3 Minuten schaltet sich das Gerät automatisch aus.

DE
AT
CH

Fehlerbehebung

Störung	Ursache	Abhilfe
Der Espresso läuft nicht mehr heraus	• Das Espressopulver ist zu feucht und/oder zu fest gepresst.	• Den Espresso neu zubereiten, dabei das Espressopulver jedoch nicht so fest verdichten, oder es ganz austauschen.
	• Kein Wasser im Wassertank ❶.	• Wasser in den Wassertank ❶ füllen.
	• Die Löcher der Siebträger-Öffnungen sind verstopft.	• Siebträger ⓬ reinigen.
Der Espresso tropft über die Ränder des Siebträgers ⓬ anstatt aus den Öffnungen.	• Der Siebträger ⓬ wurde nicht korrekt eingesetzt.	• Siebträger ⓬ richtig einsetzen.
	• Die Siebträger-Öffnungen sind verstopft.	• Siebträger ⓬ reinigen.
	• Es befinden sich Espressopulverreste auf dem Rand des Siebträgers ⓬.	• Rand des Siebträgers ⓬ von Espressopulverresten befreien.
Der Espresso ist kalt.	• Das Gerät wurde nicht vorgeheizt.	• Gerät vorheizen.
	• Die grüne Aufheizkontrollleuchte ❹ hat noch nicht geleuchtet.	• Warten, bis die grüne Aufheizkontrollleuchte ❹ leuchtet.
	• Die Tassen wurden nicht vorgewärmt.	• Tassen vorwärmen.
Geräuschvoller Betrieb der Pumpe.	• Der Wassertank ❶ ist leer.	• Wasser in den Wassertank ❶ füllen.
	• Der Wassertank ❶ ist nicht richtig eingesetzt, so dass das Wasser nicht in das Gerät gelangt.	• Wassertank ❶ richtig einsetzen.

Die Crema ist zu hell (der Espresso läuft schnell aus dem Siebträger ⑫)	• zu wenig Espressopulver.	• Mehr Espressopulver verwenden.
	• Das Espressopulver ist zu grob gemahlen.	• Nur speziell für Espresso hergestelltes Espressopulver verwenden.
Die Crema ist zu dunkel (der Espresso läuft langsam aus dem Siebträger ⑫)	• zu viel Espressopulver.	• Weniger Espressopulver verwenden.
	• Das Pulver ist zu fein gemahlen oder feucht.	• Nur speziell für Espresso hergestelltes Espressopulver verwenden.
	• Das Sieb ist verstopft.	• Sieb reinigen.
Die Milch schäumt nicht auf.	• Die Milch ist nicht kalt genug.	• Verwenden Sie Milch aus dem Kühlschrank.
	• Der Milchaufschäumer ⑯ ist verschmutzt.	• Reinigen Sie den Milchaufschäumer ⑯.

Entsorgung

Gerät entsorgen

Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2002/96/EC-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

DE
AT
CH

Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.

Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

HINWEIS

- Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus.

Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum.

Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

(DE) **Service Deutschland**
Tel.: 0180 5772033 (0,14 EUR/Min. aus dem dt. Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.de

IAN 66926

(AT) **Service Österreich**
Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at

IAN 66926

(CH) **Service Schweiz**
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 66926

Importeur

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Sommaire

Introduction 22
Prologue 22
Informations relatives à ce mode d'emploi 22
Droits d'auteur 22
Limitation de responsabilité 23
Avertissements 23
Utilisation conforme 24
Sécurité 24
Consignes de sécurité 24
Contenu de la livraison / contrôle à la réception 26
Recyclage de l'emballage 26

Eléments de commande 27

Caractéristiques techniques 27

Première mise en service 28

Utilisation 28
Remplissage du réservoir d'eau 28
Mise en chauffe avant chaque utilisation 29
Mise en chauffe après une longue période de non utilisation 29
Préparation d'un expresso 30
Préparation d'un cappuccino 32
Conseils pour la mousse de lait 34
Production d'eau chaude 34

Nettoyage et entretien 35
Nettoyage du mousseur de lait 35
Nettoyage de la sortie d'eau chaude 36
Nettoyage des accessoires 36
Nettoyage de l'appareil 36
Détartrage de l'appareil 36

Dépannage 38

Mise au rebut 39
Mise au rebut 39

Garantie et service après-vente 40

Importateur 40

FR
CH

Introduction

FR
CH

Prologue

Cher cliente, cher client,

En achetant cet appareil vous avez opté pour un produit de qualité de SilverCrest, qui sur le plan technique et fonctionnel est au niveau des meilleurs standards de développement.

Nous vous recommandons de lire les informations contenues dans le présent document afin de vous familiariser rapidement avec votre appareil et de pouvoir utiliser ses fonctions dans leur intégralité.

Nous vous souhaitons bien du plaisir lors de son utilisation.

Informations relatives à ce mode d'emploi

Ce mode d'emploi fait partie intégrante de la machine à expresso SEM 1100 A2 (désignée ci-après par "l'appareil") et donne des indications importantes sur l'utilisation de l'appareil, les règles de sécurité, le montage et le raccordement.

Le mode d'emploi doit en tout temps être accessible à proximité de l'appareil. Toute personne appelée à utiliser l'appareil doit avoir pris connaissance de ce mode d'emploi.

Conservez ce mode d'emploi et remettez-le au nouveau propriétaire de l'appareil.

Droits d'auteur

Cette documentation est protégée par les droits d'auteur.

Sous réserve de tous les droits, notamment ceux de la lecture photomécanique, la reproduction et la diffusion par le biais de procédés particuliers (par ex. traitement de données, supports de données et réseaux de données), même en partie, ainsi que sous réserve de modifications du contenu et de modifications techniques.

Limitation de responsabilité

L'ensemble des informations, des instructions et remarques pour le montage et le raccordement données dans ce document sont fonction de l'état de développement du matériel lors de l'édition de ce document. Ce document a été élaboré en prenant en compte l'expérience accumulée pour ce type de matériel.

Aucune prétention ne peut être dérivée des indications, photos et descriptions contenues dans le présent mode d'emploi.

Le fabricant n'assume aucune responsabilité pour les dommages résultant d'un non-respect du mode d'emploi, de l'usage non conforme, de réparations inadéquates, de modifications opérées sans autorisation ou de l'emploi de pièces de rechange non agréées.

Avertissements

Les avertissements suivants sont utilisés dans ce mode d'emploi :

⚠ AVERTISSEMENT

Un avertissement de ce niveau de danger signale une situation potentiellement dangereuse.

Des accidents peuvent résulter de l'incapacité à éviter la situation dangereuse.

► Voilà pourquoi il est important de suivre les instructions figurant dans cet avertissement, pour éviter que des personnes ne soient blessées.

ATTENTION

Un avertissement de ce niveau de danger signale un dommage matériel potentiel.

Si vous ne pouvez éviter la situation dangereuse, cela peut entraîner des dommages matériels.

► Suivre les instructions dans cet avertissement, pour éviter tous dommages matériels.

REMARQUE

► Une remarque signale des informations supplémentaires qui facilitent la manipulation de l'appareil.

Utilisation conforme

FR
CH

Cet appareil est destiné exclusivement à la préparation d'expresso ou de cappuccino et au réchauffage d'eau. Cet appareil est exclusivement réservé à l'usage dans le cadre domestique privé. Ne pas l'utiliser dans un cadre professionnel.

Tout usage divergent ou toute utilisation allant au-delà seront considérés comme non conformes.

⚠ AVERTISSEMENT

Danger par l'usage non conforme !

L'appareil peut présenter un danger en cas d'usage non conforme et/ou d'usage divergent.

- ► Utiliser l'appareil exclusivement de manière conforme à sa destination.
- ► Respecter les procédures décrites dans ce mode d'emploi.

Les prétentions de toutes sortes pour dommages résultant d'un usage non conforme sont exclues.

La personne opérant l'appareil est seule à assumer le risque.

Sécurité

Le chapitre "Consignes de sécurité" donne des recommandations importantes concernant l'utilisation de l'appareil.

Cet appareil est conforme aux consignes de sécurité prescrites. Tout usage non conforme peut toutefois entraîner des accidents et des dommages matériels.

Consignes de sécurité

Pour assurer la manipulation de l'appareil en toute sécurité, veuillez respecter les consignes de sécurité suivantes :

⚠ ATTENTION - RISQUE D'ACCIDENT !

- ■ Vérifiez la présence de dommages visibles extérieurs avant l'usage de l'appareil. Ne mettez pas en service un appareil endommagé ou ayant subi une chute.
- ■ Cet appareil n'est pas prévu pour des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales ou dont le manque d'expérience ou de connaissances les empêchent d'assurer un usage sûr des appareils, s'ils n'ont pas été surveillés ou initiés au préalable.

- Les enfants doivent être surveillés afin d'éviter qu'ils jouent avec l'appareil.
- Confiez les réparations sur l'appareil exclusivement à des entreprises agréées ou au service après-vente. Toutes réparations non conformes peuvent entraîner des risques importants pour l'utilisateur. A cela s'ajoute l'expiration de la garantie.
- N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides. Danger d'électrocution !
- Ne jamais manipuler l'appareil avec des mains humides.
- Faites remplacer immédiatement les fiches secteur ou les cordons d'alimentation endommagés par des techniciens spécialisés autorisés ou par le service clientèle pour éviter tout risque.
- Risque de brûlure ! Certaines pièces deviennent très chaudes en cours d'utilisation !
- Le fonctionnement de l'appareil est accompagné de formation de vapeurs d'eau. Prendre garde aux risques de brûlures ! Maintenir une distance de sécurité suffisante par rapport à la vapeur.
- Branchez l'appareil exclusivement à une prise de courant secteur installée et mise à la terre en bonne et due forme.

ATTENTION - DOMMAGES MATÉRIELS

- Les pièces défectueuses devront impérativement être remplacées par des pièces de rechange d'origine. Seules ces pièces garantissent en effet la satisfaction des critères de sécurité.
- Protégez l'appareil de l'humidité et de la pénétration de liquides.
- Ne pas exposer l'appareil à des chocs, à l'humidité, aux poussières, aux produits chimiques, à de fortes variations de température ou des sources de chaleur intense (four, etc..).
- N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides.
- Ne pas laisser le câble branché sur la tension secteur en cas de non utilisation; ne tirer jamais sur le câble.
- Ne laisser jamais l'appareil sans surveillance en cours d'utilisation.
- Ne pas utiliser de temporisateur externe ou de système de télécommande pour opérer l'appareil.
- Ne jamais utiliser l'appareil dans des locaux où la température est à 0°C ou en dessous. L'appareil peut être endommagé par le gel de l'eau dans le résevoir ou les conduites.
- Ne jamais utiliser l'appareil en extérieur. Cet appareil a été conçu pour une utilisation en intérieur.

FR
CH

REMARQUE

► Toute réparation de l'appareil au cours de la période sous garantie devra être exclusivement confiée à un service après-vente agréé par le fabricant, sinon tous dommages se produisant ultérieurement ne seront pas couverts par la garantie.

Contenu de la livraison / contrôle à la réception

⚠ AVERTISSEMENT

Risque d'étouffement !

► Les matériaux d'emballage ne sont pas un jouet et ne doivent donc pas être considérés comme tels.
Il y a un risque d'étouffement.

L'appareil est équipé par défaut des composants suivants :

- machine à expresso
- porte-filtre
- grand filtre expresso
- petit filtre expresso
- cuillère à doser avec tasseur
- mode d'emploi

REMARQUE

► Vérifiez que la livraison est bien complète et qu'elle ne présente pas de dommages apparents.

► En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage défectueux ou du transport, veuillez vous adresser à la hotline du service après-vente (voir carte de garantie).

Recyclage de l'emballage

L'emballage protège l'appareil de tous dommages éventuels au cours du transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement et de recyclage, de sorte qu'ils peuvent être recyclés.

Le retour de l'emballage dans le cycle des matériaux permet d'économiser les matières premières et réduit la formation de déchets. Recyclez les matériaux d'emballage qui ne sont plus utilisés en conformité avec les règles locales en vigueur.

REMARQUE

► Dans la mesure du possible, conservez l'emballage d'origine pendant la période sous garantie, afin de pouvoir emballer l'appareil en bonne et due forme pour l'expédition si vous étiez amené à faire valoir la garantie.

Eléments de commande

❶ réservoir d'eau
❷ commutateur de régulation de vapeur
❸ commutateur MARCHE/ARRÊT
❹ témoin lumineux vert de mise en chauffe
❺ commutateur tournant
❻ embout à tasser
❼ passage pour le flotteur rouge
❽ grille d'égouttage
❾ cuillère à doser avec tasseur
❿ petit filtre expresso
⓫ grand filtre expresso
⓬ porte-filtre
⓭ bloqueur de filtre
⓮ bac collecteur de gouttes
⓯ sortie d'eau chaude
⓰ mousseur de lait
⓱ poignée
⓲ témoin lumineux rouge de mise en chauffe

Caractéristiques techniques

tension secteur	220 - 240 V ~ 50 Hz
consommation nominale	1100 W
pression pompe	env. 1,5 MPa (15 bar)
réservoir d'eau (max)	1,5 litres
Consommation d'énergie en fonctionnement jusqu'à l'arrêt automatique	env. 31,3 Wh
Consommation d'énergie à l'arrêt	0 Wh

Première mise en service

FR
CH

1) Nettoyer le porte-filtre ⓬, la cuillère à doser ❾, le filtre expresso ❿ ⓫, la grille d'égouttage ❽ et le réservoir d'eau ❶ comme indiqué au chapitre "Nettoyage et entretien".
2) Disposer l'appareil sur une assise plane, résistante à la chaleur. Vérifier qu'il y a une prise de tension secteur à proximité.
3) Disposer la grille d'égouttage ❽ en vérifiant que le flotteur passe bien dans l'évidement ❼ de la grille d'égouttage ❽.
4) Enfichez la fiche secteur dans une prise électrique.
5) Procéder comme suit avant la première utilisation, pour nettoyer les circuits à l'intérieur de l'appareil :
6) Faire circuler de l'eau dans l'appareil, l'équivalent de 5 tasses. Se reporter au chapitre "Utilisation".
7) Laisser l'appareil produire de la vapeur pendant env. 30 secondes. Se reporter au chapitre "Utilisation".

REMARQUE

► Lors de la première utilisation, il se peut que la pompe se fasse entendre en émettant des bruits, sans pour autant que de l'eau sorte de l'appareil. Dans ce cas tourner le commutateur de régulation de vapeur ❷ dans le sens „+“ pour expulser l'air dans les circuits de l'appareil (commutateur tournant ❺ sur la position „ “). Au bout de 20 secondes l'air s'est échappé, les bruits disparaissent et l'eau sort de l'appareil.

Utilisation

Remplissage du réservoir d'eau

REMARQUE

► N'utiliser que de l'eau potable pour la préparation d'expresso ou de cappuccino.

1) Sortir par le haut le réservoir d'eau ❶, ouvrir le couvercle et le remplir d'eau: Remplir d'eau au moins jusqu'au repère "Min".
Ne jamais remplir d'eau au delà du repère "Max".
2) Remettre en place le réservoir d'eau ❶ en s'assurant qu'il repose bien sur les rails dans son logement.

■ On peut aussi remplir le réservoir d'eau ❶ sans le sortir de l'appareil. Il suffit d'ouvrir le couvercle du réservoir d'eau et de remplir à l'aide d'une bouteille ou autre. Prendre garde à ne pas verser d'eau à côté du réservoir ❶.

FR
CH

Mise en chauffe avant chaque utilisation

L'appareil doit être mis en chauffe avant de préparer un expresso ou un cappuccino.

1) Mettre en marche l'appareil avec le commutateur "marche/arrêt" ❸. Le commutateur tournant ❺ doit être sur la position „⏦“ .
2) Le témoin lumineux rouge de mise en chauffe ⓲ s'allume.
3) Attendre que le témoin lumineux vert ❹ de mise en chauffe s'allume.

La préparation d'un expresso ou d'un cappuccino peut alors commencer.

Mise en chauffe après une longue période de non utilisation

Mettre en chauffe l'appareil comme suit après une longue période de non utilisation :

1) Mettre de l'eau dans le réservoir d'eau ❶.
2) Disposer le grand filtre ⓫ ou le petit filtre expresso ❿ dans le porte-filtre ⓬.
3) Mettre le porte-filtre ⓬ dans l'appareil en le plaçant sur le repère „INSERT“ puis en le tournant dans le sens horaire inverse jusqu'au repère „LOCK“.
4) Mettre une tasse sous le porte-filtre ⓬.
5) Tourner à fond le commutateur de régulation de vapeur ❷ (tourner jusqu'en butée dans le sens „ - “).
6) Mettre en marche l'appareil avec le commutateur "marche/arrêt" ❸.
7) Le témoin lumineux rouge de mise en chauffe ⓲ s'allume.
8) Mettre le commutateur tournant ❺ sur la position „ “. La pompe commence à amener l'eau dans l'appareil. Dès que l'eau sort par les orifices du porte-filtre, remettre le commutateur tournant ❺ sur la position „⏦“.
9) Dès que le témoin lumineux vert ❹ s'allume, mettre le commutateur tournant ❺ sur la position „“. Laisser s'écouler l'eau environ 1 minute. Vider entre-temps la tasse si nécessaire. Mettre à l'arrêt momentanément pour cette opération.
10) Après environ 1 minute remettre le commutateur tournant sur la position „⏦“.
11) Attendre que le témoin lumineux vert ❹ de mise en chauffe se rallume. La phase de mise en chauffe est terminée. On peut préparer maintenant un expresso.

Préparation d'un expresso

FR
CH

REMARQUE

► Si de la vapeur a circulée dans l'appareil auparavant pour une raison ou une autre, il est recommandé de faire couler un peu d'eau chaude avant de commencer la préparation de l'expresso. Sinon il y a un risque que l'expresso ait un goût de brûlé. Mettre une tasse vide sous le mousseur de lait ⑯. Tourner le commutateur de régulation de vapeur ❷ dans le sens „+“. Tourner le commutateur tournant ❺ sur la position „ “ pour faire sortir de l'eau chaude de la buse. Attendre quelques secondes avant de remettre le commutateur tournant ❺ sur la position “. Puis refermer le commutateur de régulation de vapeur ❷ (tourner dans la direction „-“).

REMARQUE

► Toujours s'assurer que le filtre expresso ⑩ ⑪ est propre et sans reste de poudre.

1) Lorsque l'appareil est chaud :
   Pour préparer un expresso, disposer le petit filtre expresso ⑩ dans le porte-filte ⑫.
   Pour préparer deux expressos, disposer le grand filtre expresso ⑪ dans le porte-filte ⑫.

2) Remplir de poudre expresso le petit filtre ⑩ jusqu'au repère "Max". Ce qui correspond à env. 7g de poudre ou une mesure de la cuillère à doser ❾.
   ou...
   Remplir de poudre expresso le grand filtre ⑪ jusqu'au repère "Max".
   Ce qui correspond à env. 7g + 7 g de poudre ou deux mesures de la cuillère à doser ❾.

3) Tassez la mouture d'espresso à l'aide du tasseur sur l'appareil ❻.
   Faire un ajout le cas échéant de poudre expresso jusqu'à ce que le filtre expresso ⑩ ⑪ soit rempli jusqu'au repère "Max". Puis retasser la poudre expresso.

REMARQUE

► Le fait de tasser la poudre expresso est une opération importante dans la préparation d'un expresso. Si la poudre expresso est bien tassée, l'expresso coule lentement et présente un caractère plus crémeux. Si la poudre n'est pas très tassée, l'expresso passe rapidement et la crème est moins abondante.

4) Mettre le porte-filtre ⓬ dans l'appareil en le plaçant sur la marque „INSERT“ puis en le tournant dans le sens horaire inverse jusqu'à la marque „LOCK“.

5) Mettre une ou deux tasses sous les orifices du porte-filtre. Il est recommandé de rincer auparavant les tasses à l'eau chaude pour empêcher l'expresso de se refroidir trop rapidement.

6) Lorsque le témoin lumineux vert ❹ de mise en chauffe s'allume, mettre le commutateur tournant ❺ sur la position „ “. L'expresso coule dans la tasse.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne jamais retirer le porte-filtre ⓬ pendant que l'expresso coule !

Risque d'accident avec des projections très chaudes d'expresso !

► Toujours bien vérifier que le commutateur tournant ❺ est sur „ “ avant de retirer le porte-filtre ⓬ .

REMARQUE

► Cet appareil est équipé d'une fonction pré-infusion. Ce qui signifie que l'eau chaude séjourne un bref moment dans le porte-filtre, avant de passer dans la poudre. L'arôme de l'Espresso en sera amélioré

7) Lorsque les tasses sont remplies à la quantité voulue (env. 20 ml), remettre le commutateur tournant ❺ sur la position „ “.

Vous pouvez maintenant boire l'expresso.

8) Mise à l'arrêt l'appareil : commutateur «marche/arrêt» ❸.

REMARQUE

► L'appareil s'arrête automatiquement au bout de 3 minutes.

9) Après chaque usage, retirez la mouture d'espresso du tamis à espresso ⓾ ⓫. Retirez le porte-tamis ⓬ de l'appareil. Repliez le dispositif de blocage du tamis ⓭ vers le haut, afin que le tamis à espresso ⓾ ⓫ ne puisse par tomber du porte-tamis ⓬. Videz à présent le tamis à espresso ⓾ ⓫. Mettre la poudre ou la dosette Espresso à la poubelle en respectant la réglementation (déchets bio-dégradables).

REMARQUE

► Nettoyer impérativement la sortie d'eau chaude ⓯ après chaque utilisation. Se reporter au chapitre "Nettoyage et entretien“.

FR
CH

REMARQUE

► Vider à intervalles réguliers le bac collecteur de gouttes ⓮, au plus tard lorsque le flotteur rouge dans le passage ❼ de la grille d'égouttage ❽ devient visible.

REMARQUE

► Vous pouvez aussi utiliser les dosettes Espresso pour la préparation d'un Espresso. N'utilisez que des dosettes Espresso conformes au standard ESE. Ce standard ESE fait référence au procédé mis en oeuvre par un fabricant majeur de dosettes Espresso, procédé permettant une préparation propre d'un Espresso.

Préparation d'un cappuccino

⚠ AVERTISSEMENT

Prendre garde à la vapeur avec le mousseur de lait !

Risque d'accident avec la vapeur ou les projections d'eau chaude !

► Toujours actionner lentement le commutateur de régulation de vapeur ❷ .

1) Remplir le récipient du mousseur de lait (de préférence en acier inoxydable) jusqu'au tiers avec du lait froid.
2) Vérifier que le commutateur de régulation de vapeur ❷ est bien tourné à fond (tourner jusqu'en butée dans le sens „ - “).
3) Manoeuvrer le mousseur de lait ⓰. Utiliser exclusivement la poignée ⓱ pour le manipuler.
4) Mettre le commutateur tournant ❺ sur la position „♨“. Attendre que le témoin lumineux vert ❹ de mise en chauffe s'allume.
5) Tenir un récipient vide sous le mousseur de lait ⓰. Tourner lentement le commutateur de régulation de vapeur ❷ dans le sens „+“. Des condensats et des projections sortent de la buse. La buse et les circuits internes dans l'appareil sont ainsi nettoyés.

6) Quand il n'y a plus que de la vapeur sortant de la buse, tourner le commutateur de régulation de vapeur ❷ dans le sens „-“ jusqu'à ce que plus aucune vapeur ne sorte de la buse. Vider le récipient.

7) Prendre maintenant dans la main le récipent du mousseur pour apprécier la température du lait et introduire légèrement dans le lait la buse du mousseur ⓰. Maintenir légèrement penché le récipient de mousseur de lait.

8) Tourner lentement le commutateur de régulation de vapeur ❷ dans le sens „+“.

9) Bouger le récipient en faisant des mouvements circulaires et maintenir l'extrémité de la buse juste en dessous de la surface du lait : assez profond pour qu'il n'y ait pas de projections de lait dans tous les sens et assez haut pour qu'une mousse épaisse se forme. Opérer en restant attentif, on doit entendre un bruit comme une sorte de bourdonnement sourd.

10) Lorsque la mousse de lait monte, plonger un peu plus la buse pour faire mousser la "couche“ suivante et éviter de brûler la mousse.

11) Puis plonger complètement la buse et tourner un peu le commutateur de régulation de vapeur ❷ dans le sens de la fermeture pour réchauffer le lait. Maintenir le récipient légèrement penché pour que le lait bouillonne doucement tout en agitant avec la buse.

12) Lorsque la mousse de lait a atteint la consistance voulue, tourner à fond le commutateur de régulation de vapeur ❷ (tourner jusqu'en butée dans le sens „ - “).

13) Ne retirer qu'à ce moment la buse.

REMARQUE

► Utiliser toujours pour le cappuccino des tasses plus grandes que pour un expresso, du fait de l'ajout de lait moussé.

14) Mettre le commutateur tournant ❺ sur la position „⏦“.

15) Faire la préparation d'un cappuccino comme on le ferait pour un expresso (se reporter au chapitre "Préparation d'un expresso“/la mise en chauffe n'est plus nécessaire). Faire couler environ deux fois plus d'eau, comme pour un expresso (env. 40 ml).

REMARQUE

► L'appareil s'arrête automatiquement au bout de 3 minutes.

16) Mettre à l'arrêt l'appareil avec le commutateur "marche/arrêt" ❸.

17) Mettre maintenant le lait moussé dans l'expresso préparé auparavant. Le cappuccino est prêt maintenant. Mettre du sucre ou de la poudre de cacao selon son goût.

FR
CH

REMARQUE

► Vous pouvez réchauffer d'autres préparations avec le mousseur de lait ⓰ : cacao, thé, etc..

REMARQUE

► Nettoyer impérativement le mousseur de lait ⓰ après chaque utilisation. Se reporter au chapitre "Nettoyage et entretien".

Conseils pour la mousse de lait

- Chaque variété de lait peut être moussée en principe, y compris les laits de soja ou de riz. Certaines variétés de lait ne se prêtent au moussage que sous certaines conditions.
- Les laits écrémés n'ont pas tendance à prendre un goût de brulé aussi facilement que le lait complet, il y a d'autre part le risque que le lait mousse mal si la teneur en corps gras est trop faible. Utiliser donc dans la mesure du possible un lait ayant une teneur en corps gras entre 3,5% et 1,5%.
- Un lait bien froid est plus facile à faire mousser qu'un lait peu refroidi.
- Ne pas faire mousser un lait une deuxième fois, sinon il sent le brûlé.
- Laisser reposer le lait en mousse env. 30 secondes avant de mettre la mousse sur l'expresso. Les bulles de grande taille éclatent et le lait encore liquide décante. On peut ensuite ajouter la mousse fine sur l'expresso.

Production d'eau chaude

1) Lorsque l'appareil est chaud :
2) Mettre une tasse sous le mousseur de lait ⓰.
3) Lorsque le témoin lumineux vert ❹ s'allume, tourner le commutateur de régulation de vapeur ❷ sur „ + “.
4) Mettre le commutateur tournant ❺ sur la position " ". L'eau chaude sort de la buse.
5) Pour arrêter la sortie d'eau chaude, mettre le commutateur tournant ❺ sur la position „-W-“ puis tourner complètement le commutateur de régulation de vapeur ❷ (tourner jusqu'en butée dans le sens „ - “).
6) Mettre à l'arrêt l'appareil avec le commutateur "marche/arrêt" ❸.

REMARQUE

► L’appareil s’arrête automatiquement au bout de 3 minutes.

Nettoyage et entretien

⚠ ATTENTION - RISQUE D'ACCIDENT !

- Avant de nettoyer l'appareil, toujours le débrancher de la tension secteur. Danger d'électrocution !
- Laisser l'appareil se refroidir avant de le nettoyer. Risque de brûlure !
- N'immergez jamais l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides. Danger d'électrocution !

Nettoyage du mousseur de lait

ATTENTION - DOMMAGES MATÉRIELS

- Ne jamais utiliser pour le nettoyage de produit à base de détergent ayant un caractère agressif ou décapant. Il y a risque d'endommagement de la surface de l'appareil.

1) Placez un récipient vide sous le mousseur à lait ⓰.
2) Après utilisation tourner le commutateur de régulation de vapeur ❷ sur „ + “ et laisser s'échapper la vapeur quelques secondes.
3) Tourner le commutateur de régulation de vapeur ❷ (tourner dans le sens de l'arrêt, jusqu'en butée dans le sens „ - “), mettre à l'arrêt l'appareil et débrancher de la tension secteur.
4) Laisser la buse se refroidir.
5) Retirer la buse et la nettoyer soigneusement à l'eau chaude.
6) Vérifier si le petit orifice dans la buse est bouché, le nettoyer avec une aiguille si nécessaire.
7) Nettoyer avec un chiffon humide le tube de sortie de vapeur du mousseur de lait ⓰.
8) Remettre en place la buse sur le tube de sortie de vapeur.

FR
CH

Nettoyage de la sortie d'eau chaude

Nettoyer la sortie d'eau chaude ⓯ après chaque utilisation :

1) Après la préparation d'un expresso ou d'un cappuccino et l'enlèvement du porte-filtre ⓬, nettoyer toute la surface de la sortie d'eau chaude ⓯ avec un chiffon humide et enlever toute trace de poudre.
2) Mettre ensuite une tasse vide sous la sortie d'eau chaude ⓯ et mettre le commutateur tournant ❺ sur la position „ “. L'eau s'écoule de la sortie d'eau chaude ⓯ et entraîne les derniers restes de poudre. A cette occasion, il peut y avoir de légères projections d'eau.
3) Remettre au bout de 20 secondes environ le commutateur tournant ❺ sur la position „ “ et mettre à l'arrêt l'appareil avec le commutateur "marche/arrêt" ❸.

Nettoyage des accessoires

1) Nettoyer à l'eau chaude le porte-filtre ⓬, les deux filtres ⓾ ⓫, le réservoir d'eau ❶, la cuillère ❾ et la grille d'égouttage ❽.

REMARQUE

► Il se peut que le produit de lessive entraîne une dénaturation du goût de l'expresso. Si une lessive s'avère indispensable pour le nettoyage, faire alors un rinçage abondant à l'eau claire des pièces.

2) Sécher toutes les pièces.
3) Le bac collecteur de gouttes ⓮ peut être nettoyé dans un lave-vaisselle.

Nettoyage de l'appareil

Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide. Mettre un peu de lessive sur le chiffon.

Détartrage de l'appareil

Détarter régulièrement l'appareil. Détarter l'appareil après env. 200 préparations d'expresso. Revoir la périodicité de cette opération en fonction de la dureté de l'eau du réseau.

Utiliser pour le détartrage un produit du commerce pour machines expresso. Procéder comme indiqué dans la notice du produit de détartrage.

Faire comme suit en l'absence de produit de détartrage :

1) Remplir le réservoir d'eau ❶ jusqu'au repère max.
2) Dissoudre 2 petites cuillères (env. 30 grammes) d'acide citrique (disponible dans une droguerie ou en pharmacie).
3) Mettre le réservoir d'eau ❶ dans l'appareil.
4) Mettre en marche l'appareil avec le commutateur "marche/arrêt" ❸. Le commutateur tournant ❺ doit être sur la position „⏦“ . Le commutateur de régulation de vapeur ❷ complètement tourné (dans le sens "moins").
5) Mettre dans l'appareil le porte-filtre ⓬ sans poudre expresso et disposer une tasse sous le porte-filtre ⓬. Dès que le témoin lumineux vert ❹ de mise en chauffe s'allume, mettre le commutateur tournant ❺ sur la position „ ♨ “.
6) Faire passer env. 2 tasses d'eau (tasses à café), puis arrêter l'opération.
7) Tenir un récipient sous le mousseur de lait ⓰.
8) Mettre le commutateur tournant ❺ sur la position "☝“ et attendre que le témoin lumineux vert ❹ de mise en chauffe s'allume. Tourner lentement le commutateur de régulation de vapeurs ❷ sur „ + “. Laisser l'appareil produire de la vapeur pendant environ 2 minutes.
9) Au bout de 2 minutes tourner complètement (sens "moins") le commutateur de régulation de vapeur ❷, mettre le commutateur tournant ❺ sur „⏦“ et mettre à l'arrêt l'appareil.
10) Laisser agir le détartrant pendant environ 15 minutes.
11) Refaire trois fois les étapes 4 - 10.
12) Mettre le commutateur tournant ❺ sur la position „ ♨ “ et laisser s'écouler l'eau jusqu'à ce que le réservoir ❶ soit vide.
13) Rincer le réservoir ❶ à l'eau claire et remplir jusqu'au repère "Max".
14) Mettre le commutateur tournant ❺ sur la position „ ♨ “ dès que le témoin lumineux vert ❹ de mise en chauffe s'allume.
15) Laissez s'écouler l'eau à travers.
16) Refaire trois fois les étapes 13 - 15.
17) Remplir d'eau une nouvelle fois le réservoir ❶.
18) Mettre le commutateur tournant ❺ sur la position „☝“.
19) Tenir un récipient sous le mousseur de lait ⓰ et tourner lentement le commutateur de régulation de vapeur ❷ sur „ + “ , dès que le témoin lumineux vert ❹ de mise en chauffe s'allume.
20) Au bout d'environ 1 minute tourner (sens "moins")) le commutateur de régulation de vapeur ❷, mettre le commutateur tournant ❺ sur „⏦“ et mettre à l'arrêt l'appareil.

REMARQUE

► L'appareil s'arrête automatiquement au bout de 3 minutes.

Dépannage

FR
CH

Panne	Cause	Remède
l'expresso ne s'écoule plus	• la poudre expresso est trop humide ou trop comprimée.	• refaire une préparation expresso, ne pas trop tasser la poudre expresso, ou la remplacer complètement.
	• absence d'eau dans le réservoir ❶.	• mettre de l'eau dans le réservoir ❶.
	• les orifices du porte-filtre sont bouchés.	• nettoyer le porte-filtre ⓬ .
l'expresso coule sur les bords du porte-filtre ⓬ au lieu de passer par les orifices.	• le porte-filtre ⓬ n'est pas correctement mis en place.	• remettre en place correctement le porte-filtre ⓬.
	• les orifices du porte-filtre sont bouchés.	• nettoyer le porte-filtre ⓬.
	• présence de restes de poudre expresso sur les bords du porte-filtre ⓬.	• enlever les restes de poudre expresso sur le porte-filtre ⓬.
l'expresso est froid.	• l'appareil n'a pas été mis en chauffe.	• mettre en chauffe l'appareil.
	• le témoin lumineux vert ❹ de mise en chauffe ne s'est pas encore allumé.	• attendre que le témoin lumineux vert ❹ de mise en chauffe s'allume.
	• les tasses n'ont pas été préchauffées.	• préchauffer les tasses.
fonctionnement bruyant de la pompe.	• réservoir d'eau ❶ est vide.	• mettre de l'eau dans le réservoir ❶.
	• le réservoir d'eau ❶ n'est pas placé correctement, l'eau ne peut pas circuler dans l'appareil.	• mettre coreectement en place le réservoir d'eau ❶.

la crème est trop claire (écoulement rapide de l'expresso sortant du porte-filtre ⑫)	• trop peu de poudre expresso.	• mette plus de poudre expresso.
	• la poudre expresso n'est pas broyée assez finement.	• n'utiliser que des poudres spécialement fabriquées pour expresso.
la crème est trop sombre (écoulement lent de l'expresso sortant du porte-filtre ⑫)	• trop de poudre expresso.	• mettre moins de poudre expresso.
	• la poudre est broyée trop finement ou humide.	• n'utiliser que des poudres spécialement fabriquées pour expresso.
	• le filtre est bouché.	• nettoyer le filtre.
le lait ne mousse pas.	• le lait n'est pas assez froid.	• prendre un lait sortant du réfrigérateur.
	• le mousseur de lait ⑯ est encrassé.	• nettoyer le mousseur de lait ⑯.

Mise au rebut

Mise au rebut

L'appareil ne doit jamais être jeté dans la poubelle domestique normale.
Ce produit est assujetti à la directive européenne 2002/96/EC-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Remettez l'appareil destiné au recyclage à une entreprise spécialisée ou au centre de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doutes, contactez votre organisation de recyclage.

Garantie et service après-vente

FR
CH

Cet appareil bénéficie de 3 ans de garantie à compter de la date d'achat. L'appareil a été fabriqué avec soin et consciencieusement contrôlé avant sa distribution.

Veuillez conserver le ticket de caisse en guise de preuve d'achat. Dans le cas où la garantie s'applique, veuillez appeler le service après-vente compétent. Cette condition doit être respectée pour assurer l'expédition gratuite de votre marchandise.

REMARQUE

► Cette garantie concerne uniquement les vices de fabrication et ne couvre pas les dommages de transport, les pièces d'usure ou les dommages subis par des éléments fragiles, par ex. le commutateur ou les accus.

Ce matériel est exclusivement destiné à un usage privé et non commercial. La garantie est annulée en cas d'utilisation incorrecte et inappropriée, d'utilisation brutale et en cas d'intervention qui n'aurait pas été réalisée par un centre de service après-vente agréé.

Cette garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux. La période sous garantie n'est pas prolongée par la garantie du fabricant. Ceci vaut également pour les pièces remplacées et réparées.

Tous dommages et défauts éventuellement déjà présents à l'achat doivent être notifiés immédiatement après le déballage, au plus tard deux jours après la date d'achat.

Toutes réparations effectuées après la période sous garantie sont payantes.

(FR) **Service France**
Tel.: 0800 919270
E-Mail: kompernass@lidl.fr
IAN 66926

(CH) **Service Suisse**
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., mobile max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch
IAN 66926

Importateur

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Indice

Introduzione 42
Prefazione 42
Informazioni sul presente manuale di istruzioni 42
Diritto d'autore 42
Limitazione di responsabilità 43
Avvertenze 43
Uso conforme 44
Sicurezza 44
Indicazioni di sicurezza 44
Volume della fornitura e ispezione per eventuali dannida trasporto 46
Smaltimento della confezione 46

Elementi di comando 47

Dati tecnici 47

Prima messa in funzione 48

Funzionamento 48
Riempimento del serbatoio dell'acqua 48
Riscaldamento prima dell'uso 49
Riscaldamento dopo un periodo di inutilizzo prolungato 49
Preparazione dell'espresso 50
Preparazione del cappuccino 52
Consigli per la schiuma del latte 54
Produzione di acqua bollente 54

Pulizia e manutenzione 55
Pulizia dello schiumatore per il latte 55
Pulizia dell'area di fuoriuscita dell'acqua bollente 55
Pulizia degli accessori 56
Pulizia dell'apparecchio 56
Decalcificazione dell'apparecchio 56

Guasti e possibili rimedi 58

Smaltimento 59
Smaltimento dell'apparecchio 59

Garanzia e assistenza 60

Importatore 60

IT
CH

Introduzione

Prefazione

IT
CH

Gentile cliente,

con l'acquisto di questo apparecchio ha scelto un prodotto di qualità **SilverCrest**, corrispondente ai più moderni standard di sviluppo tecnologico e funzionalità.

Legga le informazioni qui contenute, per familiarizzarsi rapidamente con l'apparecchio e poter utilizzare appieno le sue funzioni.

Le auguriamo buon divertimento.

Informazioni sul presente manuale di istruzioni

Il presente manuale di istruzioni è parte integrante della macchina per espresso SEM 1100 A2 (di seguito denominata l'apparecchio) e fornisce informazioni importanti per l'uso conforme, la sicurezza, l'installazione e il collegamento nonché l'uso dell'apparecchio.

Il manuale di istruzioni dev'essere sempre disponibile nelle vicinanze dell'apparecchio. Esso dev'essere letto e applicato da tutti gli utenti dell'apparecchio.

Conservare il presente manuale di istruzioni e consegnarlo insieme all'apparecchio in caso di cessione dello stesso a terzi.

Diritto d'autore

La presente documentazione è tutelata dal diritto d'autore.

Tutti i diritti, nonché la riproduzione fotomeccanica, la copia e la diffusione tramite procedimenti particolari (ad es. elaborazione dei dati, supporto dati e reti di dati) anche parziale, nonché le modifiche ai contenuti e le modifiche tecniche sono riservati.

Limitazione di responsabilità

Tutte le informazioni tecniche contenute nel presente manuale di istruzioni, i dati e le indicazioni relativi all'uso, corrispondono allo stato più aggiornato al momento dell'invio in stampa e contengono le nostre esperienze e conoscenze più attuali.

I dati, le illustrazioni e le descrizioni contenute nel presente manuale di istruzioni non costituiscono una base valida per alcun tipo di rivendicazione.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per i danni derivanti dalla mancata osservanza delle istruzioni, dall'uso non conforme, dalle riparazioni non eseguite in modo professionale, dalle modifiche eseguite senza permesso o dall'impiego di pezzi di ricambio non omologati.

Avvertenze

Nel presente manuale di istruzioni vengono utilizzate le seguenti avvertenze:

⚠ AVVISO

Un'avvertenza contrassegnata da questo livello di pericolo indica una situazione potenzialmente pericolosa.

Se non si evita tale situazione pericolosa, essa può dare luogo a lesioni.

► Seguire le istruzioni contenute in questa avvertenza per evitare lesioni personali.

ATTENZIONE

Un'avvertenza contrassegnata da questo livello di pericolo indica la possibilità di riportare danni materiali.

Se non si evita tale situazione pericolosa, essa può dare luogo a danni materiali.

► Seguire le istruzioni contenute in questa avvertenza, per evitare danni materiali.

AVVERTENZA

► Un avviso contrassegna ulteriori informazioni volte a facilitare l'uso dell'apparecchio.

Uso conforme

Questo apparecchio è destinato esclusivamente alla preparazione di espresso/cappuccino e al riscaldamento dell'acqua. Esso è destinato esclusivamente all'uso in ambiente domestico privato. Non utilizzarlo a scopi commerciali.

Un uso diverso o esulante da quanto sopra è considerato non conforme.

IT
CH

⚠ AVVISO

Pericolo derivante da uso non conforme!

In caso di uso non conforme e/o difforme da quello previsto, possono verificarsi situazioni di pericolo.

- ► Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in conformità alla sua destinazione.
- ► Attenersi alle procedure descritte nel presente manuale di istruzioni.

Sono escluse le rivendicazioni di qualsiasi genere in caso di danni derivanti da uso non conforme.

Il rischio è esclusivamente a carico dell'utente.

Sicurezza

In questo capitolo "Indicazioni di sicurezza" sono riportate importanti indicazioni di sicurezza per l'uso dell'apparecchio.

Questo apparecchio corrisponde alle disposizioni di sicurezza prescritte. L'uso non conforme può tuttavia comportare danni a persone e cose.

Indicazioni di sicurezza

Per l'uso sicuro dell'apparecchio, rispettare le seguenti avvertenze di sicurezza:

⚠ AVVISO - PERICOLO DI LESIONI!

- ■ Controllare l'apparecchio prima dell'uso per rilevare eventuali danni visibili. Non mettere in funzione un apparecchio danneggiato o caduto.
- ■ Questo apparecchio non è indicato per l'uso da parte di persone (inclusi bambini) con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive dell'esperienza e/o della conoscenza necessaria, a meno che tali persone non vengano sorvegliate da un responsabile per la sicurezza o abbiano ricevuto indicazioni sull'impiego dell'apparecchio.
- ■ Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

- Fare eseguire le riparazioni solo da aziende specializzate o dall'assistenza ai clienti. Le riparazioni effettuate in modo non conforme possono causare gravi pericoli per l'utente. In caso contrario, la garanzia decade.
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi! Pericolo di scossa elettrica!
- Non afferrare mai l'apparecchio con le mani umide o bagnate.
- Fare sostituire immediatamente spine o cavi danneggiati da personale specializzato autorizzato o dal centro di assistenza clienti al fine di evitare pericoli.
- Pericolo di ustioni! Durante l'uso alcune parti si surriscaldano!
- Durante l'uso dell'apparecchio si originano sbuffi di vapore bollente. Fare attenzione a non riportare ustioni! Mantenersi a sufficiente distanza di sicurezza dal vapore.
- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa installata a norma e provvista di messa a terra.

ATTENZIONE - RISCHIO DI DANNI MATERIALI

- I componenti guasti devono essere sostituiti esclusivamente da pezzi di ricambio originali. Solo con questi pezzi di ricambio è garantita la conformità ai requisiti di sicurezza.
- Proteggere l'apparecchio dall'umidità e dalla penetrazione di liquidi.
- Proteggere l'apparecchio dagli urti, dall'umidità, dalla polvere, dalle sostanze chimiche, da forti oscillazioni di temperatura e da fonti di calore ravvicinate (forni, termosifoni).
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Staccare sempre la spina dalla presa di corrente. Non tirare mai dal cavo.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- Non utilizzare un timer esterno né un sistema di telecomando separato per azionare l'apparecchio.
- Non utilizzare mai l'apparecchio in ambienti con temperature inferiori o vicine a 0° C. L'apparecchio può danneggiarsi in caso di congelamento dell'acqua nelle condutture o nel serbatoio.
- Non utilizzare mai l'apparecchio all'aperto. Questo apparecchio è previsto unicamente per l'impiego in ambienti interni.

AVVERTENZA

► La riparazione dell'apparecchio in periodo di garanzia può avere luogo solo tramite l'assistenza ai clienti autorizzata dal produttore; in caso contrario, in presenza di successivi danni, la garanzia non sarà ritenuta valida.

Volume della fornitura e ispezione per eventuali danni da trasporto

⚠ AVVISO

Pericolo di soffocamento!

► Il materiale di imballaggio non dev'essere utilizzato come giocattolo. Pericolo di soffocamento!

La fornitura standard dell'apparecchio comprende i seguenti componenti:

- Macchina per espresso
- Portafiltro
- Filtro per espresso grande
- Filtro per espresso piccolo
- Misurino con pressino
- Istruzioni per l'uso

AVVERTENZA

► Controllare la completezza e integrità della fornitura in relazione ai danni visibili.

► In caso di fornitura incompleta o in presenza di danni derivanti da imballaggio insufficiente o causati dal trasporto, rivolgersi alla Hotline di assistenza.

Smaltimento della confezione

L'imballaggio protegge l'apparecchio dai danni da trasporto. I materiali di imballaggio sono stati selezionati in relazione alla loro ecocompatibilità e alle caratteristiche di smaltimento, e pertanto sono riciclabili.

Il riciclaggio dell'imballaggio consente di risparmiare materie prime e riduce la generazione di rifiuti. Smaltire il materiale di imballaggio inutilizzato in conformità alle norme vigenti localmente.

AVVERTENZA

► Durante il periodo di validità della garanzia, se possibile, conservare l'imballaggio originale, per poter imballare adeguatamente l'apparecchio in caso di intervento in garanzia.

Elementi di comando

❶ Serbatoio dell'acqua
❷ Interruttore di regolazione del vapore
❸ Interruttore ON/OFF
❹ Spia verde di controllo del riscaldamento
❺ Interruttore rotante di funzione
❻ Pressino
❼ Intaglio per il galleggiante rosso
❽ Griglia
❾ Misurino con pressino
❿ Filtro per espresso piccolo
⓫ Filtro per espresso grande
⓬ Portafiltro
⓭ Bloccafiltro
⓮ Vaschetta raccogligocce
⓯ L'area di fuoriuscita dell'acqua bollente
⓰ Schiumatore per il latte
⓱ Maniglia
⓲ Spia rossa di controllo del riscaldamento

Dati tecnici

Tensione di rete	220 - 240 V ~ 50 Hz
Tensione nominale	1100 W
Pressione pompa	ca. 1,5 MPa (15 bar)
Contenitore dell'acqua (Max)	1,5 litri
Consumo di energia in standby fino allo spegnimento automatico	ca. 31,3 Wh
Consumo di energia ad apparecchio spento	0 Wh

Prima messa in funzione

1) Pulire il portafiltro ⓬, il misurino ❾, il filtro per espresso ❿ ⓫, la griglia di sgocciolamento ❽ e il serbatoio dell'acqua ❶ come descritto al capitolo "Pulizia e manutenzione".
2) Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e resistente al calore. Assicurarsi che la presa di rete sia vicina e facilmente raggiungibile.
3) Collocare la griglia di sgocciolamento ❽ in modo tale che il galleggiante rosso sporga attraverso l'intaglio ❼ nella griglia di sgocciolamento ❽.
4) Inserire la spina in una presa di rete.
5) Prima del primo impiego, procedere come segue per pulire le linee interne:
6) Fare scorrere attraverso l'apparecchio circa 5 tazze di espresso. Rispettare le indicazioni del capitolo "Uso".
7) Fare produrre vapore dall'apparecchio per circa 30 secondi. Rispettare le indicazioni del capitolo "Uso".

AVVERTENZA

► Nel corso del primo impiego può succedere che la pompa funzioni udibilmente, si sentano dei rumori ma non si vede ancora uscire acqua dall'apparecchio. In questo caso ruotare l'interruttore di regolamento del vapore ❷ in direzione "+", per consentire la fuoriuscita dell'aria dai tubi dell'apparecchio (l'interruttore girevole ❺ si trova in posizione „ “). Dopo circa 20 secondi l'aria sarà fuoriuscita, i rumori scompariranno e l'acqua uscirà dall'apparecchio.

Funzionamento

Riempimento del serbatoio dell'acqua

AVVERTENZA

► Per la preparazione dell'espresso/cappuccino utilizzare esclusivamente acqua potabile fresca.

1) Estrarre il serbatoio dell'acqua ❶ tirando verso l'alto, aprire il coperchio e riempirlo di acqua:
riempire con acqua fino alla marcatura Min. Non versare acqua in quantità maggiore di quella indicata dalla marcatura Max.
2) Reinserire il serbatoio dell'acqua ❶ nell'apparecchio, facendolo scorrere all'interno delle guide e posizionandolo stabilmente.

■ Il serbatoio dell'acqua ❶ può essere riempito anche senza rimuoverlo dall'apparecchio. A tale scopo aprire semplicemente il coperchio del serbatoio e versare acqua con una bottiglia o simili. Accertarsi che l'acqua non scorra accanto al serbatoio ❶.

Riscaldamento prima dell'uso

Prima di preparare l'espresso o il cappuccino, riscaldare l'apparecchio.

1) Accendere l'apparecchio dall'interruttore On/Off ❸. L'interruttore di funzione rotante ❺ si trova in posizione "-⁄⁄⁄-".
2) La spia rossa di controllo del riscaldamento ⓲ si accende.
3) Attendere fino all'accensione della spia verde di controllo del riscaldamento ❹.

A questo punto è possibile preparare un espresso/cappuccino.

Riscaldamento dopo un periodo di inutilizzo prolungato

Se l'apparecchio è rimasto inutilizzato per un periodo di tempo prolungato, riscaldarlo come segue:

1) Versare l'acqua nel serbatoio dell'acqua ❶ .
2) Collocare il filtro per espresso grande ⓫ o piccolo ⓾ nel portafiltro ⓬.
3) Inserire il portafiltro ⓬ nell'apparecchio, collocandolo prima sulla marcatura "INSERT" dell'apparecchio e quindi ruotando in senso antiorario, fino a raggiungere la marcatura "LOCK" dell'apparecchio.
4) Collocare una tazza sotto il portafiltro ⓬.
5) Ruotare l'interruttore di regolazione del vapore ❷ (ruotare fino all'arresto in direzione " - ").
6) Accendere l'apparecchio dall'interruttore On/Off ❸.
7) La spia rossa di controllo del riscaldamento ⓲ si accende.
8) Spostare l'interruttore rotante di funzione ❺ alla posizione " ". La pompa comincerà a far circolare l'acqua nell'apparecchio. Non appena l'acqua esce dalle aperture del portafiltro, riportare l'interruttore rotante di funzione ❺ in posizione "-⁄⁄⁄-".
9) Non appena si accende la spia verde di controllo del riscaldamento ❹, spostare l'interruttore rotante di funzione ❺ in posizione " ". Fare scorrere l'acqua per 1 minuto. Potrebbe essere necessario svuotare la tazza di tanto in tanto. Per farlo, interrompere brevemente la procedura.
10) Dopo circa 1 minuto, ruotare l'interruttore rotante di funzione nella posizione originaria „-⁄⁄⁄-".
11) Attendere fino alla riaccensione della spia verde di controllo del riscaldamento ❹. Il riscaldamento è concluso. A questo punto è possibile preparare un espresso/cappuccino.

Preparazione dell'espresso

AVVERTENZA

► Se prima di preparare l'espresso si è già utilizzato vapore dalla macchina, consigliamo di fare fuoriuscire dell'acqua bollente dalla macchina prima della preparazione dell'espresso. in caso contrario, l'espresso potrebbe avere sapore di bruciato. Collocare una tazza vuota sotto lo schiumatore per il latte ⑯. Ruotare l'interruttore di regolazione del vapore ❷ in direzione "+". Ruotare l'interruttore di funzione ❺ in posizione „ “, per consentire la fuoriuscita di acqua bollente dall'ugello. Attendere qualche secondo prima di ruotare l'interruttore di funzione ❺ nuovamente in posizione "-". Richiudere quindi nuovamente l'interruttore di regolazione del vapore ❷ (ruotandolo in direzione "-").

IT
CH

AVVERTENZA

► Assicurarsi sempre che il filtro per espresso ⑩ ⑪ sia pulito e libero da resti di polvere di miscela per espresso.

1) Se l'apparecchio è riscaldato:
per preparare un espresso, collocare il filtro per espresso piccolo ⑩ nel portafiltro ⑫.
per preparare due espressi, collocare il filtro per espresso grande ⑪ nel portafiltro ⑫.

2) Riempire il filtro per espresso piccolo ⑩ fino alla marcatura Max con miscela per espresso. La quantità corrisponde a circa 7 g di polvere o a un misurino ❾ raso di caffè.
oppure...
Riempire il filtro per espresso grande ⑪ fino alla marcatura Max con miscela per espresso. Ciò corrisponde a circa 7 g + 7 g di polvere, ovvero due misurini ❾ rasi di caffè.

3) Pressare la polvere per espresso con l'ausilio del pressino sull'apparecchio ❻. Se necessario, inserire altra miscela di caffè, fino a riempire il filtro per espresso ⑩ ⑪ fino alla marcatura Max. Comprimere nuovamente la miscela per espresso.

AVVERTENZA

► La compressione della polvere per espresso è un procedimento essenziale per la preparazione di un espresso. Se la polvere di miscela per espresso viene compressa adeguatamente, l'espresso verrà filtrato lentamente, con una maggiore produzione di crema. Se la polvere di miscela per espresso non viene compressa adeguatamente, l'espresso verrà filtrato più rapidamente, con una scarsa produzione di crema.

4) Inserire il portafiltro ⓬ nell'apparecchio, collocandolo prima sulla marcatura "INSERT" dell'apparecchio e quindi ruotando in senso antiorario, fino a raggiungere la marcatura "LOCK" dell'apparecchio.

5) Collocare una (o due) tazza(e) sotto le aperture del portafiltro. Consigliamo di sciacquare precedentemente le tazze da caffè con acqua bollente, per rallentare il raffreddamento dell'espresso.

6) Non appena si accende la spia verde di controllo del riscaldamento ❹, ruotare l'interruttore rotante di funzione ❺ in posizione „ ". L'espresso scorrerà nella tazza(e).

⚠ AVVISO

Non rimuovere mai il portafiltro ⓬ durante la fuoriuscita dell'espresso!

Gli spruzzi di espresso bollente possono provocare lesioni!

► Assicurarsi sempre che l'interruttore rotante di funzione ❺ sia posizionato su "-⋀⋀-", prima di rimuovere il portafiltro ⓬.

AVVERTENZA

► Questo apparecchio è dotato di funzione di prebollitura. Ciò significa che l'acqua bollente sosta per breve tempo nel portafiltro prima di essere spinta attraverso la miscela per l'espresso. In tal modo si migliora l'aroma dell'espresso.

7) Se la tazza(e) è riempita fino alla quantità desiderata (circa 20 ml), ruotare l'interruttore rotante di funzione ❺ nuovamente in posizione "-⋀⋀-".

A questo punto è possibile consumare l'espresso.

8) Spegnere l'apparecchio dall'interruttore On/Off ❸.

AVVERTENZA

► Dopo 3 minuti l'apparecchio si spegne automaticamente.

9) Rimuovere dopo ogni uso la polvere per espresso dal filtro per espresso ⓾ ⓫. Rimuovere il portafiltro ⓬ dall'apparecchio. Aprire verso l'alto il bloccafiltro ⓭, in modo che il filtro per espresso ⓾ ⓫ non cada dal portafiltro ⓬. Svuotare quindi il filtro per espresso ⓾ ⓫. Smaltire la miscela per espresso o le compresse espresso sempre nel rispetto dell'ambiente, ad esempio nei rifiuti organici.

AVVERTENZA

► Pulire l'area di emissione dell'acqua bollente ⓯ sempre immediatamente dopo l'uso. Leggere al riguardo il capitolo "Pulizia e manutenzione".

AVVERTENZA

► Svuotare regolarmente la vaschetta raccogligocce ⓮, al più tardi quando si riesce a intravedere il galleggiante rosso nell'intaglio ❼ della griglia di gocciolamento ❽.

AVVERTENZA

► Per la preparazione dell'espresso si possono utilizzare anche le apposite cialde. Utilizzare solo le cialde conformi allo standard ESE. Lo standard ESE è un sistema di produzione delle cialde per espresso utilizzato dai produttori più importanti, che consente la preparazione semplice e pulita dell'espresso.

Preparazione del cappuccino

⚠ AVVISO

Usare cautela nell'uso del vapore per la preparazione della schiuma di latte!

Il vapore bollente o gli spruzzi di liquidi bollenti possono causare lesioni!

► Premere sempre lentamente l'interruttore per la regolazione del vapore ❷.

1) Riempire con latte freddo un contenitore per la schiuma (preferibilmente di acciaio inox) per un terzo della capacità.
2) Assicurarsi che l'interruttore di regolazione del vapore ❷ sia chiuso (ruotare fino all'arresto in direzione " - ").
3) Spingere di lato lo schiumatore per il latte ⓰ di lato. Afferrarlo solo dalla maniglia ⓱.
4) Spostare l'interruttore rotante di funzione ❺ alla posizione "♨". Attendere fino all'accensione della spia verde di controllo del riscaldamento ❹.
5) Collocare un contenitore vuoto sotto lo schiumatore per il latte ⓰. Ruotare lentamente l'interruttore di regolazione del vapore ❷ in direzione "+". Dall'ugello usciranno condensa/spruzzi d'acqua. In tal modo si ottiene la pulizia dell'ugello e del circuito idrico dell'apparecchio.

6) Se esce solo vapore dall'ugello, ruotare l'interruttore di regolazione del vapore ❷ in direzione "-", fino a quando non fuoriesce alcun vapore dall'ugello. Gettare via l'acqua dal contenitore.

7) Tenere il contenitore per la schiuma in mano, per sentire la temperatura del latte, e inserire lievemente l'ugello dello schiumatore per il latte ⓰ nel latte. Nel farlo mantenere il contenitore in posizione leggermente obliqua.

8) Ruotare lentamente l'interruttore di regolazione del vapore ❷ in direzione "+".

9) Ruotare il contenitore della schiuma, mantenendo nel contempo la punta dell'ugello appena sotto la superficie del latte, a una profondità sufficiente a impedire di spruzzare il latte in tutte le direzioni, e non eccessiva, per consentire di ottenere una spessa schiuma. Se il procedimento viene effettuato correttamente, si udrà un caratteristico borbottio.

10) Quando comincia a formarsi la schiuma, immergere ulteriormente l'ugello, per ottenere la schiumatura dello "strato" successivo ed evitare che la schiuma già formata si bruci.

11) Immergere quindi completamente l'ugello e chiudere leggermente l'interruttore di regolazione del vapore ❷ in modo che il latte si riscaldi. Tenere il contenitore in posizione leggermente obliqua per girare il latte delicatamente, mentre lo si mescola con l'ugello.

12) Quando la schiuma di latte raggiunge la consistenza e la temperatura desiderata, richiudere l'interruttore di regolazione del vapore ❷ (ruotandolo fino all'arresto in direzione " - ").

13) Estrarre prima l'ugello dal latte.

14) Impostare l'interruttore rotante di funzione ❺ in posizione "".

AVVERTENZA

► Per la preparazione del cappuccino utilizzare sempre tazze più grandi di quelle usate per l'espresso, visto che sarà necessario aggiungere il latte con la schiuma.

15) Per la preparazione del cappuccino procedere esattamente come si farebbe per preparare un espresso (v. capitolo "Preparazione dell'espresso"/il riscaldamento non è più necessario). Fare scorrere l'acqua per un tempo doppio rispetto all'espresso (circa 40 ml).

16) Spegnere l'apparecchio dall'interruttore On/Off ❸.

AVVERTENZA

► Dopo 3 minuti l'apparecchio si spegne automaticamente.

17) Versare quindi il latte con la schiuma nell'espresso precedentemente preparato. Il cappuccino è pronto. Zuccherarlo a piacere o cospargerlo di cacao in polvere.

IT
CH

AVVERTENZA

► Con lo schiumatore per il latte ⓰ è possibile riscaldare anche altri liquidi come cioccolata o tè.

AVVERTENZA

► Pulire lo schiumatore per il latte ⓰ sempre immediatamente dopo l'uso. Leggere al riguardo il capitolo "Pulizia e manutenzione".

Consigli per la schiuma del latte

- È possibile ottenere la schiuma da qualsiasi tipo di latte, anche di soia o riso. Alcuni tipi di latte possono tuttavia essere riscaldati solo entro certi limiti.
- Il latte scremato o magro non brucia facilmente quanto il latte intero, ma a causa dell'inferiore contenuto di grassi è possibile che non formi una schiuma molto ricca. Utilizzare possibilmente un latte con il 3,5% o 1,5% di grasso.
- Il latte molto freddo produce più schiuma del latte meno freddo.
- Non cercare di produrre schiuma dallo stesso latte una seconda volta, poiché ciò provocherebbe la bruciatura del latte.
- Fare riposare il latte con la schiuma per circa 30 secondi, prima di versarlo nell'espresso. In tal modo, le bolle d'aria più grosse scoppiano e il latte ancora liquido scende verso il basso. Così sarà possibile versare la schiuma fine sull'espresso.

Produzione di acqua bollente

1) Se l'apparecchio è riscaldato:
2) Collocare una tazza sotto lo schiumatore per il latte ⓰.
3) Quando si accende la spia verde di controllo del riscaldamento ❹, ruotare l'interruttore di regolazione del vapore ❷ in posizione "+".
4) Impostare l'interruttore rotante di funzione ❺ in posizione "". L'acqua bollente fuoriesce dall'ugello.
5) Se si desidera interrompere la fuoriuscita dell'acqua bollente, chiudere l'interruttore di regolazione del vapore ❷ (ruotare in direzione " - " fino all'arresto) e impostare l'interruttore rotante di funzione ❺ in posizione "".
6) Spegnere l'apparecchio dall'interruttore On/Off ❸.

AVVERTENZA

► Dopo 3 minuti l'apparecchio si spegne automaticamente.

Pulizia e manutenzione

⚠ AVVISO - PERICOLO DI LESIONI!

- Prima di pulire l'apparecchio, staccare sempre la spina dalla presa di corrente. Pericolo di scossa elettrica!
- Fare sempre raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo. Pericolo di ustioni!
- Non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi. Pericolo di scossa elettrica!

Pulizia dello schiumatore per il latte

ATTENZIONE - RISCHIO DI DANNI MATERIALI

- Non utilizzare mai detergenti abrasivi, aggressivi o chimici per la pulizia dell'apparecchio. Essi attaccano la superficie dell'apparecchio.

1) Collocare un contenitore vuoto sotto lo schiumatore per il latte ⑯.
2) Spostare l'interruttore di regolazione del vapore ❷ direttamente dopo l'uso su " + " e fare uscire del vapore per qualche secondo .
3) Chiudere l'interruttore di regolazione del vapore ❷ (ruotare fino all'arresto in direzione " - "), spegnere l'apparecchio e tirare la spina.
4) Fare raffreddare l'ugello.
5) Rimuovere l'ugello e pulirlo accuratamente in acqua calda.
6) Controllare che il forellino dell'ugello non sia otturato e se necessario ripulirlo con un ago.
7) Pulire il tubo di fuoriuscita del vapore dello schiumatore per il latte ⑯ con un panno pulito.
8) Reinserire l'ugello sul tubo di fuoriuscita del vapore.

Pulizia dell'area di fuoriuscita dell'acqua bollente

Pulire l'area di fuoriuscita dell'acqua bollente ⑮ dopo l'uso.

1) Dopo aver eseguito la preparazione di espresso/cappuccino e aver rimosso il portafiltro ⑫, pulire tutta l'area di fuoriuscita dell'acqua bollente ⑮ con un panno umido, in modo da eliminare i resti di miscela.
2) Collocare quindi una tazza vuota sotto l'area di fuoriuscita dell'acqua bollente ⑮ e ruotare l'interruttore di funzione ❺ in posizione "". L'acqua uscirà dall'area di fuoriuscita dell'acqua bollente ⑮ e rimuoverà gli ultimi resti di miscela. In tal caso l'acqua potrebbe spruzzare un poco.
3) Dopo circa 20 secondi, riportare l'interruttore di funzione ❺ in posizione "" e spegnere l'apparecchio dall'interruttore On/Off ❸.

Pulizia degli accessori

1) Pulire il portafiltro ⓬, i due filtri per espresso ⓾ ⓫, il serbatoio dell'acqua ❶, il misurino ❾ e la griglia di gocciolamento ❽ in acqua calda.

AVVERTENZA

► Se si versano dei detergenti nell'acqua, potrebbe darsi che ne venga influenzato il sapore dell'espresso. Se lo sporco si riesce a rimuovere solo con l'ausilio di detergenti, risciacquare le parti sempre con abbondante acqua pulita.

2) Asciugare tutte le parti.

3) La vaschetta di raccolta delle gocce ⓮ è idonea al lavaggio in lavastoviglie.

Pulizia dell'apparecchio

Pulire l'apparecchio con un panno umido. Se necessario versare un po' di detergente sul panno.

Decalcificazione dell'apparecchio

Decalcificare regolarmente l'apparecchio. È necessario decalcificare l'apparecchio dopo circa 200 procedimenti di preparazione dell'espresso. Questo valore potrebbe cambiare a seconda del grado di durezza dell'acqua della propria zona di residenza.

Per la decalcificazione, utilizzare i prodotti normalmente presenti in commercio destinati all'uso con le macchine per espresso. Procedere come descritto nel manuale di istruzioni riportato sul prodotto.

Se non si possiede un decalcificante, si può in alternativa procedere come segue:

1) Riempire il serbatoio dell'acqua ❶ fino alla marcatura MAX.
2) Sciogliere 2 cucchiai (circa 30 grammi) di acido citrico (reperibile in drogheria o farmacia).
3) Inserire il serbatoio dell'acqua ❶ nell'apparecchio.
4) Accendere l'apparecchio tramite l'interruttore On/Off ❸. L'interruttore rotante di funzione ❺ deve trovarsi in posizione "⏦". L'interruttore di regolazione del vapore ❷ è chiuso.
5) Inserire il portafiltro ⓬ senza polvere per espresso nell'apparecchio e collocare una tazza sotto il portafiltro ⓬. Non appena si accende la spia verde di controllo del riscaldamento ❹, ruotare l'interruttore rotante di funzione ❺ in posizione „ ".
6) Fare scorrere circa 2 tazze (tazze di caffè) di acqua e quindi interrompere il procedimento.
7) Collocare un contenitore vuoto sotto lo schiumatore per il latte ⓰.
8) Impostare l'interruttore rotante di funzione ❺ alla posizione "" e attendere fino all'accensione della spia verde di controllo del riscaldamento ❹. Ruotare lentamente l'interruttore per la regolazione del vapore ❷ su "+". Fare produrre vapore dall'apparecchio per circa 2 minuti.
9) Dopo 2 minuti, chiudere l'interruttore di regolazione del vapore ❷, spostare l'interruttore rotante di funzione ❺ su "⏦" e spegnere l'apparecchio.
10) Fare agire il decalcificante per circa 15 minuti.
11) Ripetere i passaggi 4 - 10 per tre volte.
12) Impostare quindi l'interruttore rotante di funzione ❺ in posizione "" e fare scorrere l'acqua fino a svuotare completamente il serbatoio dell'acqua ❶.
13) Risciacquare il serbatoio dell'acqua ❶ con acqua pulita e riempirlo di acqua pulita fino alla marcatura Max.
14) Non appena si accende la spia verde di controllo del riscaldamento ❹, ruotare l'interruttore rotante di funzione ❺ in posizione "".
15) Fare scorrere l'acqua.
16) Ripetere i passaggi 13 - 15 per tre volte.
17) Versare ancora una volta acqua nel serbatoio dell'acqua ❶ .
18) Spostare l'interruttore rotante di funzione ❺ alla posizione "".
19) Collocare un recipiente sotto lo schiumatore per il latte ⓰ e spostare lentamente l'interruttore di regolazione del vapore ❷ su "+" , fino all'accensione della spia verde di controllo del riscaldamento ❹.
20) Dopo circa 1 minuto chiudere l'interruttore di regolazione del vapore ❷, spostare l'interruttore rotante di funzione ❺ su "⏦" e spegnere l'apparecchio.

AVVERTENZA

► Dopo 3 minuti l'apparecchio si spegne automaticamente.

Guasti e possibili rimedi

Guasto	Causa	Soluzione
L'espresso non esce più	• La polvere di caffè per l'espresso è troppo umida e/o compressa eccessivamente.	• Preparare nuovamente l'espresso, evitando di comprimere eccessivamente la polvere di caffè, o sostituendola completamente.
	• Il serbatoio dell'acqua ❶ è privo d'acqua.	• Riempire con acqua il serbatoio dell'acqua ❶.
	• I fori delle aperture del portafiltro sono otturati.	• Pulire il portafiltro ⓬.
L'espresso gocciola sui bordi del portafiltro ⓬ invece di colare attraverso le aperture.	• Il portafiltro ⓬ non è stato inserito correttamente.	• Inserire correttamente il portafiltro ⓬.
	• I fori delle aperture del portafiltro sono otturati.	• Pulire il portafiltro ⓬.
	• Sul margine del portafiltro ⓬ si trovano resti di polvere di caffè.	• Rimuovere i resti di polvere di caffè dai margini del portafiltro ⓬.
L'espresso è freddo.	• L'apparecchio non è stato preriscaldato.	• Preriscaldare l'apparecchio.
	• La spia verde di controllo del riscaldamento ❹ non si è ancora accesa.	• Attendere fino all'accensione della spia verde di controllo del riscaldamento ❹.
	• Le tazze non sono state preriscaldate.	• Preriscaldare le tazze.
La pompa fa rumore durante il funzionamento.	• Il serbatoio dell'acqua ❶ è vuoto.	• Riempire con acqua il serbatoio dell'acqua ❶.
	• Il serbatoio dell'acqua ❶ non è stato inserito correttamente, perciò l'acqua non riesce ad arrivare nell'apparecchio.	• Inserire correttamente il serbatoio dell'acqua ❶.

La crema è troppo chiara (l'espresso scorre troppo rapidamente attraverso il portafiltro ⓬)	• La polvere di caffè è troppo scarsa.	• Utilizzare una maggiore quantità di polvere di caffè.
	• La polvere di caffè è macinata troppo grossolanamente.	• Utilizzare solo polvere per caffè speciale per la preparazione dell'espresso.
La crema è troppo scura (l'espresso scorre troppo lentamente attraverso il portafiltro ⓬)	• La polvere di caffè è eccessiva.	• Utilizzare una minore quantità di polvere di caffè.
	• La polvere di caffè è macinata troppo finemente o è inumidita.	• Utilizzare solo polvere per caffè speciale per la preparazione dell'espresso.
	• Il filtro è otturato.	• Pulire il filtro.
Il latte non produce schiuma.	• Il latte non è sufficientemente freddo.	• Utilizzare latte appena prelevato dal frigorifero.
	• Lo schiumatore per il latte ⓰ è sporco.	• Pulire lo schiumatore per il latte ⓰.

Smaltimento

Smaltimento dell'apparecchio

Non smaltire per alcun motivo l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici.
Questo prodotto è soggetto alla Direttiva europea 2002/96/EC-RAEE (rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche).

Smaltire l'apparecchio attraverso un'azienda di smaltimento autorizzata o attraverso l'ente di smaltimento comunale. Rispettare le norme attualmente in vigore. In caso di dubbi, contattare l'azienda di smaltimento competente.

Garanzia e assistenza

IT
CH

Questo apparecchio è garantito per 3 anni a partire dalla data di acquisto. L'apparecchio è stato prodotto con cura e debitamente collaudato prima della consegna.

Conservare lo scontrino come prova d'acquisto. Nei casi contemplati dalla garanzia, mettersi in comunicazione telefonica con il centro assistenza più vicino. Solo in questo modo è possibile garantire una spedizione gratuita della merce.

AVVERTENZA

► La prestazione della garanzia vale solo per difetti del materiale o di fabbricazione, ma non per i danni da trasporto, a parti soggette a usura o a parti fragili, come ad es. interruttori o accumulatori.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

Questa garanzia non costituisce alcun limite ai diritti legali del consumatore. Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate.

I danni e difetti eventualmente presenti già all'atto dell'acquisto devono essere segnalati immediatamente dopo il disimballaggio, e comunque entro due giorni dalla data di acquisto.

Le riparazioni eseguite dopo la scadenza della garanzia sono a pagamento.

(IT) **Assistenza Italia**
Tel.: 02 36003201
E-Mail: kompernass@lidl.it
IAN 66926

(CH) **Assistenza Svizzera**
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., telefonia mobile max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch
IAN 66926

Importatore

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Inhoud

Inleiding 62
Voorwoord 62
Informatie bij deze gebruiksaanwijzing 62
Auteursrecht 62
Beperking van aansprakelijkheid 63
Waarschuwingen 63
Gebruik in overeenstemming met bestemming 64
Veiligheid 64
Veiligheidsvoorschriften 64
Inhoud van het pakket / inspectie van transport 66
De verpakking afvoeren 66

Bedieningselementen. 67

Technische gegevens 67

Voor het eerst in gebruik nemen 68

Bediening 68
Waterreservoir vullen 68
Opwarmen vóór ieder gebruik. 69
Opwarmen na langere standtijd 69
Espresso klaarmaken 70
Cappuccino klaarmaken 72
Tips voor het melkschuim 74
Heet water maken 74

Reiniging en onderhoud 75
Melkopschuimer reinigen 75
Heet water-spuitkop reinigen 75
Accessoires reinigen 76
Apparaat reinigen 76
Apparaat ontkalken 76

Problemen oplossen. 78

Milieurichtlijnen 79
Apparaat afdanken 79

Garantie en service 80

Importeur 80

NL

Inleiding

Voorwoord

Geachte klant,

Met de aankoop van dit apparaat heeft u gekozen voor een kwaliteitsproduct van **SilverCrest**, dat in technisch en functioneel opzicht voldoet aan de modernste stand van ontwikkeling.

Lees de hier gegeven informatie, zodat u snel vertrouwd raakt met uw apparaat en volledig gebruik kunt maken van alle functies ervan.

Wij wensen uw veel plezier bij het gebruik.

Informatie bij deze gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing maakt onderdeel uit van de espressomachine SEM 1100 A2 (navolgend aangeduid als apparaat) en voorziet u van belangrijke aanwijzingen voor het gebruik in overeenstemming met de bestemming, de veiligheid, evenals voor de bediening van het apparaat.

De gebruiksaanwijzing moet voortdurend nabij het apparaat beschikbaar zijn. Zij moet door iedere persoon gelezen worden, die belast is met de bediening van het apparaat.

Bewaar de gebruiksaanwijzing en geef deze met het apparaat door aan de volgende eigenaar.

Auteursrecht

Deze documentatie is auteursrechtelijk beschermd.

Behoudens alle rechten, ook die van de fotomechanische weergave, de reproductie en het in omloop brengen door middel van speciale methodes (bijvoorbeeld verwerking van data, informatiedragers en datanetten), ook gedeeltelijk, evenals inhoudelijke en technische veranderingen.

Beperking van aansprakelijkheid

Alle technische informatie, gegevens en aanwijzingen voor de inbouw en aansluiting en de bediening in deze gebruiksaanwijzing voldoen aan de laatste stand bij het in druk bezorgen en resulteren naar beste weten uit afweging van onze ervaringen en inzichten tot dusverre.

Men kan op basis van de gegevens, afbeeldingen en beschrijvingen in deze gebruiksaanwijzing geen aanspraken doen gelden.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade als gevolg van het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, gebruik dat niet volgens de bestemming is, ondeskundige reparaties, ongeoorloofd uitgevoerde veranderingen of gebruik van ongeoorloofde onderdelen.

Waarschuwingen

In de onderhavige gebruiksaanwijzing worden volgende waarschuwingen gebruikt:

⚠WAARSCHUWING

Een waarschuwing op dit niveau van gevaar duidt op een eventuele gevaarlijke situatie.

Als de gevaarlijke situatie niet wordt vermeden, kan dit letsel tot gevolg hebben.

► De aanwijzingen in deze waarschuwing opvolgen om persoonlijk letsel te vermijden.

LET OP

Een waarschuwing op dit niveau van gevaar duidt op een eventuele materiële schade.

Als de gevaarlijke situatie niet wordt vermeden, kan dit materiële schade tot gevolg hebben.

► De aanwijzingen in deze waarschuwing opvolgen om materiële schade te vermijden.

OPMERKING

► Een opmerking wijst op extra informatie, die de omgang met het apparaat vergemakkelijkt.

Gebruik in overeenstemming met bestemming

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor het klaarmaken van espresso/cappuccino en het verwarmen van water. Het is uitsluitend bestemd voor het gebruik in privéhuishoudens. Gebruik het apparaat niet bedrijfsmatig.

Een ander of verdergaand gebruik geldt als niet in overeenstemming met de bestemming.

⚠WAARSCHUWING

Gevaar door gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming!

Er kan gevaar van het apparaat uitgaan in geval van gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming en/of andersoortig gebruik.

- ► Het apparaat uitsluitend gebruiken in overeenstemming met de bestemming.
- ► De beschreven procedures in deze gebruiksaanwijzing nakomen.

Alle vormen van claims wegens schade door gebruik dat niet volgens de bestemming is zijn uitgesloten.

Het risico is uitsluitend voor de gebruiker.

Veiligheid

In dit hoofdstuk "Veiligheidsinstructies" krijgt u belangrijke veiligheidsinstructies voor de omgang met het apparaat.

Dit apparaat voldoet aan de gestelde veiligheidsvoorschriften. Verkeerd gebruik kan echter leiden tot persoonlijk letsel en materiële schade.

Veiligheidsvoorschriften

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht voor een veilige omgang met het apparaat:

⚠ WAARSCHUWING - LETSELGEVAAR!

- ■ Controleer het apparaat vóór het gebruik op uitwendig zichtbare schade. Neem een defect apparaat of een apparaat dat gevallen is niet in gebruik.
- ■ Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of met gebrek aan ervaring en/of gebrek aan kennis, tenzij ze onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of van die persoon aanwijzingen krijgen voor het gebruik van het apparaat.

- Bij kinderen is supervisie noodzakelijk om er voor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Laat reparaties aan het apparaat alleen uitvoeren door geautoriseerde speciaalzaken of door de klantenservice. Ondeskundige reparaties kunnen resulteren in aanzienlijke gevaren voor de gebruiker. Bovendien wordt er dan geen garantie meer gegeven.
- Het apparaat niet onderdompelen in water of andere vloeistoffen. Gevaar voor een elektrische schok!
- Raak het apparaat nooit met natte of vochtige handen aan.
- Laat beschadigde stekkers en netsnoeren onmiddellijk door geautoriseerd en vakkundig personeel, of door de klantenservice vervangen, om risico's te voorkomen.
- Verbrandingsgevaar! Sommige delen worden tijdens het gebruik erg heet!
- Bij het gebruik van het apparaat ontstaan hete stoomwolken. Let erop, dat u zich daaraan niet verbrandt! Neem voldoende afstand tot de stoom in acht.
- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd en geaard stopcontact.

LET OP - MATERIËLE SCHADE

- Defecte onderdelen mogen alleen worden vervangen door originele onderdelen. Alleen bij deze onderdelen is gegarandeerd, dat zij zullen voldoen aan de veiligheidseisen.
- Bescherm het apparaat tegen vocht en het binnendringen van vloeistoffen.
- Bescherm het apparaat tegen stoten, stof, chemicaliën, sterke temperatuurschommelingen en warmtebronnen die te dichtbij zijn (ovens, verwarmingen).
- Het apparaat nooit onderdompelen in water of in andere vloeistoffen!
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact; trek nooit aan het snoer.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht als het in werking is.
- Gebruik geen externe tijdschakelklok of een separaat systeem voor afstandbediening voor het gebruik van het apparaat.
- Gebruik het apparaat nooit in ruimtes, waarin temperaturen heersen lager dan of om 0 °C. Als het water in de leidingen of in het waterreservoir bevriest, kan het apparaat beschadigd worden.
- Gebruik het apparaat nooit in de openlucht. Dit apparaat is alleen bestemd voor het gebruik in binnenruimtes.

OPMERKING

► Een reparatie van het apparaat tijdens de garantieperiode mag alleen worden uitgevoerd door een klantenservice die door de fabrikant geautoriseerd is, anders wordt er geen garantie meer gegeven bij schade die nadien optreedt.

Inhoud van het pakket / inspectie van transport

⚠WAARSCHUWING

Verstikkingsgevaar!

► Verpakkingsmateriaal mag niet als speelgoed worden gebruikt. Er bestaat verstikkingsgevaar.

Het apparaat wordt standaard met volgende componenten geleverd:

- Espressomachine
- Zeefhouder
- Grote espressozeef
- Kleine espressozeef
- Maatlepel met stamper
- Gebruiksaanwijzing

OPMERKING

► Controleer of de levering compleet is en of er sprake is van zichtbare schade.

► In geval de levering niet compleet is of indien er sprake is van schade door gebrekkige verpakking of door transport, neemt u contact op met de Service-Hotline.

De verpakking afvoeren

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu en gekozen uit afvoertechnische aspecten en daarom recyclebaar.

Het terugvoeren van de verpakking in de materiaalkringloop is een besparing op grondstoffen en reduceert het ontstaan van afval. Voer verpakkingsmaterialen die niet meer worden gebruikt af conform de plaatselijke geldende voorschriften.

OPMERKING

► Indien mogelijk de originele verpakking bewaren gedurende de garantieperiode van het apparaat, om het apparaat in geval van een garantiekwestie volgens de voorschriften te kunnen verpakken.

Bedieningselementen

❶ Waterreservoir
❷ Stoomregelknop
❸ AAN/UIT-knop
❹ Groen opwarm-indicatielampje
❺ Functiedraaiknop
❻ Stamper
❼ Uitsparing voor de rode vlotter
❽ Afdruiprooster
❾ Maatlepel met stamper
❿ Kleine espressozeef
⓫ Grote espressozeef
⓬ Zeefhouder
⓭ Zeefblokkade
⓮ Druppelopvangschaal
⓯ Heetwaterspuitkop
⓰ Melkopschuimer
⓱ Handgreep
⓲ Rood opwarm-indicatielampje

Technische gegevens

Netspanning	220 - 240 V ~ 50 Hz
Nominaal vermogen	1100 W
Pompdruk	ca. 1,5 MPa (15 bar)
Waterreservoir (max)	1,5 liter
Energieverbruik in stand-by tot aan de automatische uitschakeling	ca. 31,3 Wh
Energieverbruik uitgeschakeld	0 Wh

Voor het eerst in gebruik nemen

1) Reinig de zeefhouder ⓬, de maatlepel ❾, de espressozeven ❿ ⓫, het afdruiprooster ❽ en het waterreservoir ❶ zoals beschreven in het hoofdstuk „Reinigen en onderhouden“.
2) Plaats het apparaat op een ondergrond die egaal en hittebestendig is. Let erop, dat het stopcontact binnen bereik is.
3) Zet het afdruiprooster ❽ er zo in, dat de rode vlotter door de uitsparing ❼ in het afdruiprooster ❽ kan steken.
4) Steek de netstekker in een stopcontact.
5) Ga vóór het eerste gebruik als volgt te werk, om de interne leidingen te reinigen:
6) laat het water voor ca. 5 kopjes espresso door het apparaat lopen. Lees hierover het hoofdstuk „Bediening“.
7) Laat voor ca. 30 seconden stoom produceren. Lees hierover het hoofdstuk „Bediening“.

NL

OPMERKING

► Bij het eerste gebruik kan het voorkomen, dat de pomp al hoorbaar werkt, er geluiden optreden maar nog geen water uit het apparaat komt. In dit geval draait u de stoomregelknop ❷ in richting „+“, zodat de lucht uit de leidingen van het apparaat kan ontwijken (de functiedraaiknop ❺ staat op de stand „ “). De lucht is na ca. 20 seconden ontweken, de geluiden verdwijnen en er komt water uit het apparaat.

Bediening

Waterreservoir vullen

OPMERKING

► Gebruik uitsluitend vers drinkwater om espresso/cappuccino klaar te maken.

1) Trek het waterreservoir ❶ naar boven eruit, open het deksel en vul het met water:
   Vul minstens met water tot aan de min-markering.
   Vul nooit met meer water dan tot de max-markering.
2) Schuif het waterreservoir ❶ weer zo op het apparaat, dat het in de geleiders op het apparaat omlaag glijdt en vastzit.

■ U kunt het waterreservoir ❶ ook vullen, zonder dat u het van het apparaat afneemt. Open daarvoor eenvoudig het waterreservoirdeksel en doe heet water erin met een fles o.i.d.. Let er daarbij op, dat er geen water naast het waterreservoir ❶ loopt.

Opwarmen vóór ieder gebruik

Voordat u espresso of cappuccino kunt klaarmaken, moet het apparaat opwarmen.

1) Zet het apparaat aan met de aan/uit-knop ❸. De functiedraaiknop ❺ staat op de positie „⁓".
2) Het rode indicatielampje ⓲ brandt.
3) Wacht, totdat het groene opwarm-indicatielampje ❹ brandt.

U kunt nu een espresso/cappuccino klaarmaken.

Opwarmen na langere standtijd

Verwarm het apparaat, als u het langere tijd niet heeft gebruikt, als volgt:

1) Vul het waterreservoir ❶ met water.
2) Leg de grote ⓫ of de kleine espressozeef ❿ in de zeefhouder ⓬.
3) Zet de zeefhouder ⓬ in het apparaat, doordat u deze aan de markering „INSERT" op het apparaat erin zet en dan tegen de wijzers van de klok in, tot aan de markering „LOCK" op het apparaat, draait.
4) Plaats een kopje onder de zeefhouder ⓬.
5) Draai de stoomregelknop ❷ dicht (tot aan de aanslag in richting „ - " draaien).
6) Zet het apparaat aan met de aan/uit-knop ❸.
7) Het rode indicatielampje ⓲ brandt.
8) Draai de functiedraaiknop ❺ in de stand „☕". De pomp begint water in het apparaat te pompen. Zodra het water uit de zeefhouder-openingen komt, draait u de functiedraaiknop ❺ weer op de stand „⁓".
9) Zodra het groene opwarm-indicatielampje ❹ brandt, draait u de functiedraaiknop ❺ op de stand „☕". Laat het water ca. 1 minuut doorlopen. Het kan zijn, dat u tussendoor het kopje moet legen. Stop de procedure daarvoor kort.
10) Na ca. 1 minuut draait u de functiedraaiknop weer op de stand „⁓".
11) Wacht, totdat het groene opwarm-indicatielampje ❹ weer brandt. Het opwarmen is afgesloten. U kunt nu espresso klaarmaken.

Espresso klaarmaken

OPMERKING

► Indien u vóór het klaarmaken van espresso hete stoom uit het apparaat heeft betrokken, adviseren wij u vóór het klaarmaken van de espresso een beetje heet water te betrekken. Anders kan het zijn, dat de espresso verbrand smaakt. Houd een leeg kopje onder de melkopschuimer ⑯. Draai de stoomregelknop ❷ in richting „+". Draai de functiedraaiknop ❺ in de stand „ ", zodat heet water uit de spuitkop komt. Wacht een paar seconden, voordat u de functiedraaiknop ❺ weer op de stand „ " draait. Draai dan de stoomregelknop ❷ weer dicht (in richting „-").

NL

OPMERKING

► Verzekert u zich er altijd van, dat de espressozeef ⑩ ⑪ schoon is en vrij van resten espressopoeder.

1) Als het apparaat opgewarmd is:
Om een espresso klaar te maken, zet u de kleine espressozeef ⑩ in de zeefhouder ⑫.
Om twee espressi klaar te maken, zet u de grote espressozeef ⑪ in de zeefhouder ⑫.

2) Vul de kleine espressozeef ⑩ tot aan de max-markering met espressopoeder. Dit komt overeen met ca. 7g poeder, of een afgestreken maatlepel ❾.
Of...
vul de grote espressozeef ⑪ tot aan de max-markering met espressopoeder. Dat komt overeen met ca. 7g + 7g poeder, of twee afgestreken maatlepels ❾.

3) Druk het espressopoeder aan met behulp van de stopper op het apparaat ❻. Doe daarna, indien nodig, nog meer espressopoeder erbij, zodat de espressozeef ⑩ ⑪ tot aan de max-markering is gevuld. Comprimeer het espressopoeder daarna opnieuw.

OPMERKING

► Het comprimeren van het espressopoeder is een wezenlijke procedure bij het klaarmaken van een espresso. Wordt het espressopoeder erg sterk geperst, dan loopt de espresso langzaam door en er ontstaat meer crema. Is het espressopoeder niet zo sterk gecomprimeerd, loopt de espresso snel door, er ontstaat maar weinig crema.

4) Zet de zeefhouder ⓬ in het apparaat, doordat u deze aan de markering „INSERT“ op het apparaat erin zet en dan tegen de wijzers van de klok in, tot aan de markering „LOCK“ op het apparaat, draait.

5) Zet één (twee) kopje(s) onder de zeefhouder-openingen. Wij adviseren, om de kopjes eerst met heet water om te spoelen, zodat de espresso niet te snel afkoelt.

6) Als het groene opwarm-indicatielampje ❹ brandt, kunt u nu de functiedraaiknop ❺ op de stand „ “ draaien. De espresso loopt in het/de kopje(s).

⚠ WAARSCHUWING

Nooit de zeefhouder ⓬ uitnemen tijdens de espresso-uitgifte!

De spatten die ontstaan door hete espresso veroorzaken letsel!

► Verzekert u zich er altijd van, dat de functiedraaiknop ❺ op „ “ staat, voordat u de zeefhouder ⓬ verwijdert.

OPMERKING

► Dit apparaat is uitgerust met een bevochtigingfunctie. Dat betekent, dat het hete water even in de zeefhouder staat, voordat het door het espressopoeder wordt gedrukt. Dit veredelt het aroma van de espresso.

7) Als het/de kopje(s) tot aan de gewenste hoeveelheid gevuld zijn (ca. 20 ml), draait u de functiedraaiknop ❺ weer in de stand „ “.

U kunt de espresso nu drinken.

8) Zet het apparaat uit met de aan/uit-knop ❸.

OPMERKING

► Na 3 minuten wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld.

9) Verwijder na elk gebruik het espressopoeder uit de espressozeef ⓾ ⓫. Verwijder de zeefhouder ⓬ uit het apparaat. Klap de zeefblokkering ⓭ omhoog, zodat de espressozeef ⓾ ⓫ niet uit de zeefhouder ⓬ kan vallen. Maak nu de espressozeef ⓾ ⓫ leeg. Voer het espressopoeder of de espressopads altijd milieuvriendelijk af, bijvoorbeeld in het bioafval.

OPMERKING

► Reinig de heet water-spuitkop ⓯ in ieder geval na ieder gebruik. Lees hierover het hoofdstuk „Reinigen en onderhouden“.

NL

OPMERKING

► Leeg de druppelopvangschaal ⓮ regelmatig, uiterlijk echter, als de rode vlotter in de uitsparing ❼ van het afdruiprooster ❽ te zien is.

OPMERKING

► U kunt ook espressopads gebruiken voor de bereiding van de espresso. Gebruik alleen espressopads die voldoen aan de E.S.E.-norm.

► Bij de E.S.E.-norm gaat het om een door de toonaangevende producenten van espressopads aangenomen systeem, dat een eenvoudige en schone bereiding van espresso mogelijk maakt.

Cappuccino klaarmaken

⚠WAARSCHUWING

Wees voorzichtig in de omgang met de stoom voor het produceren van melkschuim!

De hete stoom of hete spatten resulteren in letsel!

► Bedien de stoomregelknop ❷ altijd langzaam.

1) Vul een reservoir voor het opschuimen (bij voorkeur van RVS) tot een derde met koude melk.
2) Verzekert u zich ervan, dat de stoomregelknop ❷ dichtgedraaid is (tot aan de aanslag in richting „ - “ draaien).
3) Schuif de melkopschuimer ⓰ er terzijde uit. Pak hem daarbij alleen bij de handgreep ⓱ vast.
4) Draai de functiedraaiknop ❺ in de stand „ “. Wacht, totdat het groene opwarm-indicatielampje ❹ brandt.
5) Houd een leeg reservoir onder de melkopschuimer ⓰. Draai nu langzaam de stoomregelknop ❷ in richting „+“. Nu komen er condenswater/spatten uit de spuitkop. Zo worden de spuitkop en de watercirculatie binnenin het apparaat gereinigd.

6) Als er alleen nog maar stoom uit de spuitkop komt, draait u de stoomregelknop ❷ in richting „-“, totdat er geen stoom uit de spuitkop komt. Giet het water uit het reservoir weg.

7) Hou nu het opschuimreservoir in de hand, om de melktemperatuur te voelen en steek de spuitkop van de melkopschuimer ⓰ licht in de melk. Houd het melkopschuimreservoir daarbij een beetje schuin.

8) Draai nu langzaam de stoomregelknop ❷ in richting „+“.

9) Maak ronddraaiende bewegingen met het opschuimreservoir en houd daarbij de punt van de spuitkop net onder het melkoppervlak: diep genoeg, zodat de melk niet naar alle kanten spat en hoog genoeg, dat er een dikke schuim wordt gemaakt. Doet u het goed, is daarbij een diep brommend geluid te horen.

10) Als het melkschuim omhoog stijgt, steekt u de spuitkop er dieper in, om de volgende „laag“ op te schuimen en een aanbranden van het schuim te vermijden.

11) Dompel uiteindelijke de spuitkop helemaal onder en draai de stoomregelknop ❷ een beetje dicht, zodat de melk wordt verhit Houd het opschuimreservoir een beetje schuin, zodat de melk zachtjes ronddraait, terwijl zij met de spuitkop wordt omgeroerd.

12) Als de melkschuim de gewenste consistentie en temperatuur heeft, draait u de stoomregelknop ❷ dicht (tot aan de aanslag draaien in richting „ - “).

13) Trek pas dan de spuitkop uit de melk.

14) Draai de functiedraaiknop ❺ in de stand „ “.

OPMERKING

► Gebruik voor het klaarmaken van cappuccino altijd grotere kopjes dan voor espresso, omdat er nog opgeschuimde melk aan toe wordt gevoegd.

15) Ga voor het klaarmaken van de cappuccino net zo te werk, als zou u een espresso klaarmaken (zie hoofdstuk „Espresso klaarmaken“/het opwarmen is niet meer nodig). Laat het water nu ca. twee keer zo lang doorlopen, als bij een espresso (ca. 40 ml).

16) Zet het apparaat uit met de aan/uit-knop ❸.

OPMERKING

► Na 3 minuten wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld.

17) Doe nu de opgeschuimde melk in de eerste klaargemaakte espresso. De cappuccino is nu klaar. U kunt er als u wenst suiker aan toevoegen of hem met cacaopoeder bestrooien.

NL

OPMERKING

► U kunt met de melkopschuimer ⓰ ook andere vloeistoffen, zoals cacao of thee verwarmen.

OPMERKING

► Reinig de melkopschuimer ⓰ in ieder geval na ieder gebruik. Lees hierover het hoofdstuk „Reinigen en onderhouden".

NL

Tips voor het melkschuim

- In principe kan iedere soort melk opgeschuimd worden, ook soja- en rijstmelk. Sommige soorten melk kunnen echter alleen met beperkingen opgeschuimd worden.
- Ontroomde of magere melk brandt niet zo gemakkelijk aan als volle melk, bij een te laag vetgehalt bestaat echter het risico, dat de melk niet goed opgeschuimd kan worden. Gebruik daarom naar mogelijkheid een melk met een vetaandeel van 3,5% of 1,5%.
- Goed gekoelde melk kan beter opgeschuimd worden dan minder koude.
- De melk geen tweede keer opschuimen, omdat zij anders aanbrandt.
- Laat de opgeschuimde melk ca. 30 seconden lang staan, voordat u het schuim op de espresso doet. Zo barsten grote bellen en nog vloeibare melk zakt omlaag. U kunt dan het fijne schuim op de espresso doen.

Heet water maken

1) Als het apparaat opgewarmd is:
2) Plaats een kopje onder de melkopschuimer ⓰.
3) Als het groene indicatielampje ❹ brandt, draait u de stoomregelknop ❷ op „ + ".
4) Zet de functiedraaiknop ❺ in de stand „ ". Er komt heet water uit de spuitkop.
5) Als u de afgifte van heet water wilt onderbreken, zet u de functiedraaiknop ❺ in de stand „ " en draait u dan de stoomregelknop ❷ dicht (tot aan de aanslag in richting „ - " draaien).
6) Zet het apparaat uit met de aan/uit-knop ❸.

OPMERKING

► Na 3 minuten wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld.

Reiniging en onderhoud

⚠ WAARSCHUWING - LETSELGEVAAR!

- Voordat u het apparaat reinigt, haalt u altijd eerst de stekker uit het stopcontact. Gevaar voor een elektrische schok!
- Laat het apparaat altijd eerst afkoelen, voordat u het apparaat reinigt. Verbrandingsgevaar!
- Het apparaat nooit onderdompelen in water of in andere vloeistoffen! Gevaar voor een elektrische schok!

Melkopschuimer reinigen

LET OP - MATERIËLE SCHADE

- Gebruik nooit schurende, agressieve of chemische schoonmaakmiddelen om het apparaat te reinigen. Deze tasten het oppervlak van het apparaat aan.

1) Plaats een leeg reservoir onder de melkopschuimer ⑯.
2) Draai de stoomregelknop ❷ direct na het gebruik op „ + “ en laat een paar seconden stoom ontwijken.
3) Draai de stoomregelknop ❷ dicht (tot aan de aanslag in richting „ - “ draaien), zet het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact.
4) Laat de spuitkop afkoelen.
5) Trek de spuitkop eraf en reinig deze zorgvuldig in warm water.
6) Controleer, of het kleine gat in de spuitkop verstopt is en reinig het in voorkomend geval met een naald.
7) Reinig de stoomafgiftepijpje van de melkopschuimer ⑯ met een vochtige doek.
8) Schuif de spuitkop weer op het stoomafgiftepijpje.

Heet water-spuitkop reinigen

Reinig de heet water-spuitkop ⑮ na ieder gebruik.

1) Nadat u de espresso/cappuccino heeft klaargemaakt en de zeefhouder ⑫ afgenomen, veegt u het hele oppervlak van de heet water-spuitkop ⑮ met een vochtige doek af, zodat alle poederresten worden verwijderd.
2) Plaats dan een leeg kopje onder de heet water-spuitkop ⑮ en draai de functiedraaiknop ❺ in de stand „ ” . Er komt water uit de heet water-spuitkop ⑮ en spoelt de laatste resten poeder eruit. Hierbij kan het water een beetje spatten.
3) Zet na ca. 20 seconden de functiedraaiknop ❺ weer in de stand „ ” en schakel het apparaat uit met de aan/uit-knop ❸.

Accessoires reinigen

1) Reinig de zeefhouder ⓬, de twee espressozeven ⓾ ⓫, het waterreservoir ❶, de maatlepel ❾ en het afdruiprooster ❽ in warm water.

OPMERKING

► Als u afwasmiddel aan het water toevoegt, kan het zijn dat de smaak van de espresso wordt beïnvloed. Als de vervuilingen alleen met afwasmiddel verwijderd kunnen worden, spoelt u de onderdelen achteraf met veel helder water af.

2) Droog alle onderdelen af.
3) De druppelopvangschaal ⓮ is vaatwasmachinebestendig.

Apparaat reinigen

Reinig het apparaat met een licht vochtige doek. Doe desnoods een beetje afwasmiddel op de doek.

Apparaat ontkalken

Ontkalk het apparaat regelmatig. Na ca. 200 keer espresso klaarmaken moet het apparaat worden ontkalkt. Naar gelang de hardheidsgraad van het water in uw regio kan deze waarde afwijken.

Gebruik voor het ontkalken in de handel te verkrijgen ontkalkers voor espressomachines. Ga zo te werk als beschreven op de gebruiksaanwijzing van de ontkalker.

As u geen ontkalker heeft, kunt u alternatief als volgt te werk gaan:

1) Vul het waterreservoir ❶ tot aan de max-markering.
2) Los daarin 2 lepels (ca. 30 gram) citroenzuur op (te verkrijgen bij drogisterijen en apotheken).
3) Plaats het waterreservoir ❶ in het apparaat.
4) Zet het apparaat aan met de aan/uit-knop ❸. De functiedraaiknop ❺ moet in de stand „⏦“ staan. De stoomregelknop ❷ is dichtgedraaid.

5) Zet de zeefhouder ⓬ zonder espressopoeder in het apparaat en zet een kopje onder de zeefhouder ⓬. Zodra het groene opwarm-indicatielampje ❹ brandt, zet u de functiedraaiknop ❺ in de stand „ “.

6) Laat ca. 2 kopjes (koffiekopjes) doorlopen en stop de procedure dan.

7) Houd een reservoir onder de melkopschuimer ⓰.

8) Zet de functieschakelaar ❺ in de stand „ “ en wacht, totdat het groene opwarm-indicatielampje ❹ brandt. Draai langzaam de stoomregelknop ❷ op „ + “. Laat het apparaat ca. 2 minuten lang stoom produceren.

9) Draai na 2 minuten de stoomregelknop ❷ dicht en zet de functiedraaiknop ❺ op „ “ en schakel het apparaat uit.

10) Laat de ontkalker ca. 15 minuten lang inwerken.

11) Herhaal de stappen 4- 10 drie keer.

12) Zet de functiedraaiknop ❺ dan in de stand „ “ en laat het water zo lang doorlopen, totdat het waterreservoir ❶ leeg is.

13) Spoel het waterreservoir ❶ met helder water om en vul met helder water tot aan de max-markering.

14) Zet de functiedraaiknop ❺ in de stand „ “, zodra het groene opwarm-indicatielampje ❹ brandt.

15) Laat het water doorlopen.

16) Herhaal de stappen 13- 15 drie keer.

17) Vul het waterreservoir ❶ nog een keer met water.

18) Draai de functiedraaiknop ❺ in de stand „ “.

19) Houd een reservoir onder de melkopschuimer ⓰ en draai de stoomregelknop ❷ langzaam op „ + “ , zodra het groene opwarm-indicatielampje ❹ brandt.

20) Draai de stoomregelknop ❷ na ca. 1 minuut dicht, zet de functiedraaiknop ❺ op „ “ en schakel het apparaat uit.

OPMERKING

► Na 3 minuten wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld.

NL

Problemen oplossen

Storing	Oorzaak	Oplossing
De espresso loopt er niet meer uit	Het espressopoeder is te vochtig en/of te vast geperst.	• De espresso opnieuw klaarmaken, daarbij het espressopoeder echter net meer zo vast comprimeren, of het helemaal vervangen.
	• Geen water in het waterreservoir ❶.	• Vul het waterreservoir ❶ met water.
	• De gaten in de zeefhouderopeningen zijn verstopt.	• Zeefhouder ⓬ reinigen.
De espresso druppelt over de randen van de zeefhouder ⓬ in plaats van uit de openingen.	• De zeefhouder ⓬ werd niet correct ingezet.	• Zeefhouder ⓬ correct inzetten.
	• De zeefhouder-openingen zijn verstopt.	• Zeefhouder ⓬ reinigen.
	• Er zitten resten espressopoeder op de rand van de zeefhouder ⓬.	• Rand van de zeefhouder ⓬ vrijmaken van resten espressopoeder.
De espresso is koud.	• Het apparaat werd niet eerst opgewarmd.	• Apparaat eerst opwarmen.
	• Het groene opwarm-indicatielampje ❹ heeft nog niet gebrand.	• Wacht, totdat het groene opwarm-indicatielampje ❹ brandt.
	• De kopjes werden niet eerst opgewarmd.	• Kopjes eerst opwarmen.
Luidruchtig bedrijf van de pomp.	• Het waterreservoir ❶ is leeg.	• Vul het waterreservoir ❶ met water.
	• Het waterreservoir ❶ is er niet goed ingezet, zodat het water niet in het apparaat terechtkomt.	• Waterreservoir ❶ correct inzetten.

De crema is te licht (de espresso loopt snel uit de zeefhouder ⑫)	• te weinig espressopoeder.	• Meer espressopoeder gebruiken.
	• Het espressopoeder is te grof gemalen.	• Alleen speciaal voor espresso gemaakt espressopoeder gebruiken.
De crema is te donker (de espresso loopt langzaam uit de zeefhouder ⑫)	• te veel espressopoeder.	• Minder espressopoeder gebruiken.
	• Het poeder is te fijn gemalen of vochtig.	• Alleen speciaal voor espresso gemaakt espressopoeder gebruiken.
	• De zeef is verstopt.	• Zeef reinigen.
De melk wordt niet opgeschuimd.	• De melk is niet koud genoeg.	• Gebruik melk uit de koelkast.
	• De melkopschuimer ⑯ is vervuild.	• Reinig de melkopschuimer ⑯.

Milieurichtlijnen

Apparaat afdanken

Deponeer het toestel in geen geval bij het normale huisvuil. Dit product is onderworpen aan de Europese richtlijn 2002/96/EC-WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

Voer het toestel af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentereiniging. Neem de momenteel geldende voorschriften in acht. Neem in geval van twijfel contact op met de gemeentelijke reinigingsdienst.

Garantie en service

U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. Het apparaat is met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

Bewaar a.u.b. de kassabon als aankoopbewijs. Mocht u aanspraak willen maken op de garantie, neem dan telefonisch contact op met uw serviceadres. Alleen op die manier is een kostenloze verzending van uw product gegarandeerd.

OPMERKING

- De garantie geldt uitsluitend voor materiaal- of fabricagefouten, niet voor transportschade, aan slijtage onderhevige delen of voor beschadigingen van breekbare onderdelen, bijv. schakelaars of accu's.

Het product is uitsluitend bestemd voor privé-gebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons geautoriseerd servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

Uw wettelijke rechten worden door deze garantie niet ingeperkt. De garantieperiode wordt niet verlengd door de aansprakelijkheid. Dit geldt eveneens voor vervangen en gerepareerde onderdelen.

Eventuele schaden en gebreken die reeds bij de koop aanwezig zijn moeten direct na het uitpakken worden gemeld, uiterlijk echter twee dagen na datum van aankoop.

Na afloop van de garantieperiode worden alle reparaties die optreden in rekening gebracht.

(NL) **Service Nederland**
Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.nl
IAN 66926

Importeur

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com